STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
NO. 02630

BATAMTE YIDISHE MAYKHOLIM

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG

•

MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschhorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Leif D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center

•

The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified. If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org

באַ'טעס'טע
אידישע
מאכלים

צוזאַמענגעשטעלט פון וועלט־באַרימטע
מאַנישעוויטץ מצה־פּראָדוקטען

געווינער פון
גאָלד מעדאַל

וועלט אויסשטעלונג
פילאַדעלפיא

פינפטע אויסגאַבע — 1944

•

אויסדערוויילטע רעסיפּיס וואָס זיינען אויס־
געפּרואווט און גוטגעהייסען געוואָרען אין
די מאַנישעוויטץ עקספּערימענטאַלע קיכען.

•

די ב. מאַנישעוויטץ קאָ.
דזשוירזי סיטי, נ. דזש.
סינסינעטי, אָהייאָ
אַמעריקאַ

דער גאַנצער אינהאַלט קאָפּירייט 1944
די ב. מאַנישעוויטץ קאָ.

מצה מאכלים

וואָס באַרייכערן אייער טיש

מאַנישעוויטץ מצה איז היינט צו טאָג דער פּאָפּולערסטער אידישער מאכל אַ גאַנץ קיילעכדיג יאָהר. סערווירט עס מיט די מאָלצייטען און צו דער זופּ. אַ ווילקאָמענער צו־ביים ביי דער גאַנ־צער פאַמיליע. אוי־ווען־פרישׁ, גוט אויסגעבאַקען.

מצה מעהל — פאַר קאָכן באַקען און בראָטען

מצה מעהל פאַרנעמט אַ וויכטיגען פּלאַץ אין דער טעגליכער דיעטע . . . מאַפינס, קניידלאַך, לאַטקעס, קעיקס — זיי קומען אַרויס וואונדערליך געשמאַק און געראָטען ווען איהר מאַכט זיי פון מאַנישעוויטץ מצה־מעהל — באַלעבאָסטעס וויסען אַז מאַנישעוויטץ מצה־מעהל איז פון העכסטער קוואַליטעט — ווייל דין און פיין געמאָהלען פון פרישע גוט אויסגעבאַקענע מאַנישעוויטץ מצה.

פאָרװערד

באַלעבאָסטעס פון יעדען טייל פון ערד־קוגעל וואו מאַנישעוויטץ מצה־פּראָדוק־טען ווערען געברויכט, האָבען מעגליך געמאַכט די ערשיינונג פון דעם בוך פון באַ׳טעמ׳טע אידישע מאכלים . . . די דאָזיגע פרויען האָבען אונז אַריינגע־שיקט זייערע באַליבטסטע רעסיפּיס פאַר מאכלים וואָס האָבען פאַרשאַפט פאַרגעניגען זייערע אייגענע פאַמיליעס . . . די רעסיפּיס זיינען אויסגעפּרואווט געוואָרען אין אונזערע אייגענע קיטשענס, און בלויז די בעסטע פון זיי זיינען אויסגעקליבען געוואָרען צו ערשיינען אין אַט דעם אויסערגעוויינליכען בוך . . . אייניגע פון די רעסיפּיס זיינען פון די אמת אַלט־היימישע שפּייזען . . . אַנדערע ווידער זיינען אַזוי גאַנץ ניי, אַז זיי ברייגען אייך איין אַנגענעהמע איבערראַשונג נאָך דער אַנדערער . . . די מאכלים ענטהאַלטען אַלערליי איינפאַלען — פון פאַרשיעדענע אופנים צו־צוגרייטען די שטענדיג אַנגעלעגטע מצה־קניידלאַך ביז אַ זעהר אַנציהענדע מעטאָדע צו מאַכען סטראָבערי שאָרטקעיק . . . און טראָץ דעם וואָס דער בוך איז הויפּטזעכליך צוגעגרייט פאַר׳ן טעגליכען געברויך, דאָך קענען די מעהרסטע רעסיפּיס אויך באַנוצט ווערען אין די אַכט טעג פּסח, — אָבער בתנאי, אַז די שטאָפען וואָס ווערען געברויכט זאָלען זיין אמת כשר לפּסח, פּונקט ווי מאַנישעוויטץ מצה־פּראָדוקטען.

מיר האָפען אַז אַט דער בוך וועט בייטראָגען אַ סך אַנגענעהמע און ווערטפולע שפּייזען צו אייער טעגליכען שפּייז־צעטעל.

די ב. מאַנישעוויטץ קאָ.

באמערקונג: געברויכט אַ פלאַכע מאָס ביים צוגרייטען אַלע רעסיפּיס. צופרידענ־שטעלענדע רעזולטאַטען זיינען גאַראַנטירט ווען איהר פאָלגט נאָך גאַנץ גענוי די אויבנאָך־אַנגעשריבענע דירעקשאָנס.

10-YEAR CALENDAR OF JEWISH HOLIDAYS -- 10־יאָריגער לוח פון אידישע ימים טובים

	תש"ו	תש"ז	תש"ח	תש"ט	תש"י	
	1945	1946	1947	1948	1949	
1st day of Rosh Hashanah	Sat., Sep. 8	Thu., Sep. 26	Mon., Sep. 15	Mon., Oct. 4	Sat., Sep. 24	ערשטער טאָג ראש השנה
Fast of Gedaliah	Mon., Sep. 10	**Sat., Sep. 28	Wed.. Sep. 17	Wed., Oct. 6	Mon., Sep. 26	צום גדליה
Yom Kippur (Yizkor)	Mon., Sep. 17	Sat., Oct. 5	Wed., Sep. 24	Wed., Oct. 13	Mon., Oct. 3	יום כפור (יזכור)
1st day of Succoth	Sat., Sep. 22	Thu., Oct. 10	Mon., Sep. 29	Mon., Oct. 18	Sat., Oct. 8	ערשטער טאָג סכות
Shemini Atzereth (Yizkor)	Sat., Sep. 29	Thu., Oct. 17	Mon., Oct. 6	Mon., Oct. 25	Sat., Oct. 15	שמיני עצרת (יזכור)
Simchath Torah	Sun., Sep. 30	Fri. Oct. 18	Tue., Oct. 7	Tue., Oct. 26	Sun., Oct. 16	שמחת תורה
Rosh Chodesh Chesvan	†Mon., Oct. 8	†Sat., Oct. 26	†Wed., Oct. 15	†Wed., Nov. 3	†Mon., Oct. 24	ראש חודש חשון
Rosh Chodesh Kislev	Tue., Nov. 6	Sun., Nov. 24	†Fri., Nov. 14	†Fri., Dec. 3	Tue., Nov. 22	ראש חודש כסלו
1st day of Chanukah	Fri., Nov. 30	Wed., Dec. 18	Mon., Dec. 8	Mon., Dec. 27	Fri., Dec. 16	ערשטער טאָג חנוכה
Rosh Chodesh Tebeth	Wed., Dec. 5	†Tue., Dec. 24	†Sun., Dec. 14	1949 †Sun., Jan. 2	Wed., Dec. 21	ראש חודש טבת
Fast of Tebeth	Fri., Dec. 14	1947 Thu. Jan. 2	Tue., Dec. 23	Tue., Jan. 11	Fri., Dec. 30	עשרה בטבת
Rosh Chodesh Shebat	1946 Thu., Jan. 3	Wed., Jan. 22	1948 Mon., Jan. 12	Mon., Jan. 31	1950 Thu., Jan. 19	ראש חודש שבט
Rosh Chodesh Adar	†Sat., Feb. 2	†Fri., Feb. 21	†Wed., Feb. 11	†Wed., Mar. 2	†Sat., Feb. 18	ראש חודש אדר
Rosh Chodesh Ve-Adar	†Mon., Mar. 4		†Fri., Mar. 12			ראש חודש ואדר
Fast of Esther	*Sat., Mar. 16	Wed., Mar. 5	Wed., Mar. 24	Mon., Mar. 14	Thu., Mar. 2	תענית אסתר
Purim	Sun., Mar. 17	Thu., Mar. 6	Thu., Mar. 25	Tue. Mar. 15	Fri., Mar. 3	פורים
Rosh Chodesh Nissan	Tue., Apr. 2	Sat., Mar. 22	Sat., Apr. 10	Thu., Mar. 31	Sun., Mar. 19	ראש חודש ניסן
1st day of Pessach	**Tue., Apr. 16**	**Sat., Apr. 5**	**Sat., Apr. 24**	**Thu., Apr. 14**	**Sun., Apr. 2**	ערשטער טאָג פסח
8th day of Pessach (Yizkor)	**Tue., Apr. 23**	**Sat., Apr. 12**	**Sat., May 1**	**Thu., Apr. 21**	**Sun., Apr. 9**	אכטער טאָג פסח (יזכור)
Rosh Chodesh Iyar	†Thu., May 2	†Mon., Apr. 21	†Mon., May 10	†Sat., Apr. 30	†Tue., Apr. 18	ראש חודש אייר
Lag B'omer	Sun., May 19	Thu., May 8	Thu., May 27	Tue., May 17	Fri., May 5	ל"ג בעומר
Rosh Chodesh Sivan	Fri., May 31	Tue., May 20	Tue., June 8	Sun., May 29	Wed., May 17	ראש חודש סיון
1st day Shavuoth	Wed., June 5	Sun., May 25	Sun., June 13	Fri., June 3	Mon., May 22	ערשטער טאָג שבועות
2nd day Shavuoth (Yizkor)	Thu., June 6	Mon., May 26	Mon., June 14	Sat., June 4	Tue., May 23	צווייטער טאָג שבועות (יזכור)
Rosh Chodesh Tammuz	†Sun., June 30	†Thu., June 19	†Thu., July 8	†Tue., June 28	†Fri., June 16	ראש חודש תמוז
Fast of Tammuz	Tue., July 16	**Sat., July 5	**Sat., July 24	Thu., July 14	Sun., July 2	שבעה עשר בתמוז
Rosh Chodesh Ab	Mon., July 29	Fri., July 18	Fri., Aug. 6	Wed., July 27	Sat., July 15	ראש חודש אב
Fast of Ab	Tue., Aug. 6	**Sat., July 28	**Sat., Aug. 14	Thu., Aug. 4	Sun. July 23	תשעה באב
Rosh Chodesh Ellul	†Wed., Aug. 28	†Sun., Aug. 17	†Sun., Sep. 5	†Fri., Aug. 26	†Mon., Aug. 14	ראש חודש אלול

	תשי"א	תשי"ב	תשי"ג	תשי"ד	תשט"ו	
	1950	**1951**	**1952**	**1953**	**1954**	
1st day of Rosh Hashanah......	Tue., Sep. 12	Mon., Oct. 1	Sat., Sep. 20	Thu., Sep. 10	Tue., Sep. 28	.... ערשטער טאָג ראש השנה
Fast of Gedaliah..................	Thu., Sep. 14	Wed., Oct. 3	Mon., Sep. 22	**Sat., Sep. 12	Thu., Sep. 30	.... צום גדליה
Yom Kippur (Yizkor)............	Thu. Sep. 21	Wed., Oct. 10	Mon., Sep. 29	Sat., Sep. 19	Thu., Oct. 7	.... יום כפור (יזכור)
1st day of Succoth..................	Tue., Sep. 26	Mon., Oct. 15	Sat., Oct. 4	Thu., Sep. 24	Tue., Oct. 12	.... ערשטער טאָג סכות
Shemini Atzereth (Yizkor)....	Tue., Oct. 3	Mon., Oct. 22	Sat., Oct. 11	Thu., Oct. 1	Tue., Oct. 19	.... שמיני עצרת (יזכור)
Simchath Torah..................	Wed., Oct. 4	Tue., Oct. 23	Sun., Oct. 12	Fri., Oct. 2	Wed., Oct. 20	.... שמחת תורה
Rosh Chodesh Chesvan..........	†Thu., Oct. 12	†Wed., Oct. 31	†Mon., Oct. 20	†Sat., Oct. 10	†Thu., Oct. 28	..............ראש חודש חשון
Rosh Chodesh Kislev...........	Fri., Nov. 10	†Fri., Nov. 30	†Wed., Nov. 19	Sun., Nov. 8	Fri., Nov. 26	..............ראש חודש כסלו
1st day of Chanukah..............	Mon., Dec. 4	Mon., Dec. 24	Sat., Dec. 13	Wed., Dec. 2	Mon., Dec. 20	..........ערשטער טאָג חנוכה
Rosh Chodesh Tebeth............	†Sun., Dec. 10	†Sun., Dec. 30	†Fri., Dec. 19	Mon., Dec. 7	†Sun., Dec. 26	..............ראש חודש טבת
		1952			**1955**	
Fast of Tebeth........................	Tue., Dec. 19	Tue., Jan. 8	Sun., Dec. 28	Wed., Dec. 16	Tue., Jan. 4	.... עשרה בטבת
	1951		**1953**	**1954**		
Rosh Chodesh Shebat.............	Mon., Jan. 8	Mon. Jan. 28	Sat., Jan. 17	Tue., Jan. 5	Mon., Jan. 24	..............ראש חודש שבט
Rosh Chodesh Adar................	†Wed., Feb. 7	†Wed., Feb. 27	†Mon., Feb. 16	†Thu., Feb. 4	†Wed., Feb. 23	..................ראש חודש אדר
Rosh Chodesh Ve-Adar..........	†Fri., Mar. 9			†Sat., Mar. 6		...............ראש חודש ואדר
Fast of Esther........................	Wed., Mar. 21	Mon., Mar. 11	*Sat., Feb. 28	Thu., Mar. 18	Mon., Mar. 7	..................תענית אסתר
Purim......................................	Thu., Mar. 22	Tue., Mar. 12	Sun., Mar. 1	Fri., Mar. 19	Tue., Mar. 8	.... פורים
Rosh Chodesh Nissan.............	Sat., Apr. 7	Thu., Mar. 27	Tue. Mar. 17	Sun., Apr. 4	Thu., Mar. 24	..............ראש חודש ניסן
1st day of Pessach..................	**Sat., Apr. 21**	**Thu., Apr. 10**	**Tue., Mar. 31**	**Sun., Apr. 18**	**Thu., Apr. 7**	...........ערשטער טאָג פסח
8th day of Pessach (Yizkor)..	**Sat., Apr. 28**	**Thu., Apr. 17**	**Tue., Apr. 7**	**Sun., Apr. 25**	**Thu., Apr. 14**	....אכטער טאָג פסח (יזכור)
Rosh Chodesh Iyar..................	†Mon., May 7	†Sat., Apr. 26	†Thu., Apr. 16	†Tue., May 4	†Sat., Apr. 23	..............ראש חודש אייר
Lag B'omer..............................	Thu., May 24	Tue., May 13	Sun., May 3	Fri., May 21	Tue., May 10	.... ל"ג בעומר
Rosh Chodesh Sivan...............	Tue. June 5	Sun., May 25	Fri., May 15	Wed., June 2	Sun., May 22	..............ראש חודש סיון
1st day Shavuoth.....................	Sun., June 10	Fri., May 30	Wed. May 20	Mon., June 7	Fri., May 27	.........ערשטער טאָג שבועות
2nd day Shavuoth (Yizkor)....	Mon., June 11	Sat., May 31	Thu., May 21	Tue., June 8	Sat., May 28	.צווייטער טאָג שבועות (יזכור)
Rosh Chodesh Tammuz..........	†Thu., July 5	†Tue., June 24	†Sun., June 14	†Fri., July 2	†Tue., June 21	..............ראש חודש תמוז
Fast of Tammuz.....................	**Sat., July 21	Thu., July 11	Tue., June 30	Sun., July 18	Thu., July 7	............שבעה עשר בתמוז
Rosh Chodesh Ab....................	Fri., Aug. 3	Wed., July 23	Mon., July 13	Sat., July 31	Wed., July 20	..................ראש חודש אב
Fast of Ab................................	**Sat., Aug. 11	Thu., July 31	Tue., July 21	Sun., Aug. 8	Thu., July 28	.... תשעה באב
Rosh Chodesh Ellul................	†Sun., Sep. 2	†Fri., Aug. 22	†Wed., Aug. 12	†Fri., Aug. 30	†Fri., Aug. 19	..............ראש חודש אלול

* Observed Thursday previous
** Observed day following
† Second day Rosh Chodesh

אינהאַלט

10־יאָריגער לוח פון אידישע ימים טובים.....פּיידזש 4

(אכטונג: באַנוצט פלאכע מאָס אין צוגרייטען אַלע רעסיפּים)

פּיידזש

פאַרשפּייזען

מאַמוראַס 30
מצה צוויבעל 28

פליישיגע מאכלים

געפּילטע פּעפּערס 31
זיסע און זויערע מיט־באָלס 18
טשיקען קנישעס 39
לעבער פּאַי 15
מיעט־לאָוף נומער 1 17
מיעט־לאָוף נומער 2 33
פּאַטייטאָ געפּילטע פּענקייקס 39

מילכיגע מאכלים

טאָוסטעד קעז־מצות 17
מצות און קעז 15
קעז בלינצעס 16
קעז־מצה 17

פיש מאכלים

געבאַקטע סעמאָן 29
געבאַקטע געפּילטע פיש 36
געפּרעגעלטע פיש 26
טונאַ פיש פּודינג 40
סעמאָן לאָוף נומער 1 30
סעמאָן לאָוף נומער 2 35
סעמאָן סענדוויטשעס 30
סעמאָן קראָקעטס 28

אייער מאכלים

בעאַלאַס 38
געבאַקטע אייער 10
מצה אייער־קוכען 40
מצה־מעהל אָמלעט 25
מצות און אייער 11
מצות איינגעטונקען אין אייער 25
מצות מיט צושלאָגענע אייער 23
סקרעמבעלד מצות 20

וועדזשעטייבעל דישעס

געבאַקטע ספּינאַטש 31
געבאַקטע קיוקאָמבערס 37
געפּרעגעלטע טאָמייטאָס 38
געפּרעגעלטע קאַליפלאַור 36
געפּילטע טאָמייטאָ 32
וועדזשעטייבעל קאַטלעטס 39

פּיידזש

טאָמייטאָ מצות (סקאַלאָפּט) 34
סטרינג־ביען לאַטקעס 35
עגפּלענט קאָטלעטען 35
עגפּלענט זיס און זויער 32
קאַליפלאַור (אייראָפּע־אישער סטייל) 34
קאַרטאָפעל פּריטערס 34

קניידלאַך און לאָקשען

לאָקשען נומער 1 23
לאָקשען נומער 2 23
מאַנדלעך 21
מצה דאַמפּלינגס 22
מצה־מעהל לאָקשען 24
מצה קניידלאַך נומ. 1 20
מצה קניידלאַך נומ. 2 22
פּאַטייטאָ קניידלאַך 20
פאַרפעל טאָוסטיס 12
פאַרפעל פאַר זופּס 9
פעדער קניידלאַך 37
פלאָפּי קניידלאַך 23
קניידלאַך נומער 1 19
קניידלאַך נומער 2 21
קניידלאַך נומער 3 21
קעז קניידלאַך 20

לאַטקעס (פּענקייקס)

וואַפּעלס 24
מעשד פּאַטייטאָ פּענקייקס 16
מצה לאַטקעס נומ. 1 24
מצה לאַטקעס נומ. 2 25
פאַרפעל לאַטקעס 25
פּאַמקין פּענקייקס 24
פּענקייקס 7
קאַרטאָפעל לאַטקעס 26
קעז לאַטקעס 26

פּודינגס און קוגעל

זויער־קרים פּודינג 31
טשאָקאָלאַט פּודינג 11
מאַנדלען פּודינג 12
מצה פּודינג נומ. 1 27
מצה פּודינג נומ. 2 29
מצה קוגעל נומ. 1 27
מצה קוגעל נומ. 2 27
מצה שאַרלאָט 35
פאַרפעל פּודינג נומ. 1 29
פאַרפעל פּודינג נומ. 2 31
פּיינעפּעל דעינטי 33
עפּעל פּודינג 26
קעז פּודינג 16

פּיידזש

מאַקאַרונס און קיכלאַך

דאָונאַטס 28
טשאָקאָלאַט מאַקאַרונס 13
מאַנדלען מאַקאַרונס 13
מאַנדלען קוכענדלאַך 15
„מאַקאַראָנים" 10
„מאַרגעריטען" 17
פאַרפעלרונס 12
פּעטיעס פון וועלשענע ניס 10
צימרינג סטיקס 14
קאָקאָנים מאַקאַרונס 16
קראָלערס 28

כרעמזלאַך און פּריטערס

באָסטאָן כרעמזלאַך 18
כרעמזלאַך נומער 1 19
כרעמזלאַך נומער 2 19
כרעמזלאַך נומער 3 19
מצה נאַפּאָלעאָנס 37
עפּעל פּריטערס 18
פּיינעפּעל אָדער עפּעל פּריטערס 21
פלוימען פּריטערס 30

קייקס און פּאַיס

אָרענדזש טאָרט 11
ארענדזש נאַט קייק 8
באָסטאָן פּאַי 40
דזשעלי ראָל 8
טשאָקאָלאַט קייק 9
טשיז פּאַי 22
טשיז קייק נומער 1 14
טשיז קייק נומער 2 14
מאַנדלען טאָרט 8
מאַנדלען נוס קייק 12
מצה־מעהל פּאַי קראָסט 33
נוס־קוכען 7
פראַנצויזישער קאָפע קייק 13
פעדער קייק 10
סטראָבערי שאָרטקייק 7
ספּאָנדזש קייק נומ. 1 9
ספּאָנדזש קייק נומ. 2 9
קריעם פּאָפּס 38

פאַרשידענע

קאַניש־ברויט 11
מאָפינס 36
מצה־מעהל פּאַלענטאָ 32
מצה־פּילאַכץ 33

בא׳טעם׳טע אידישע מאכלים

סטראָבערי שאָרטקעיק

4 אייער
¾ קאָפּעס צוקער
½ לימענע (זאַפט און צעריבענע שאָלעכץ)
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט

שלאָגט אויף העלע געלעכלאַך פון אייער מיט צוקער. גיט צו לימענע, זאַלץ און איבער־געזיפּטע קעיק־מעהל; לעגט אַריין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון די אייער. באַקט אין צוויי פלאַכע פאַנען אין אַ לייכט־געהייצטען אויוון. ווען עס ווערט קאַלט, לעגט אַרויף איין לעיער אויף אַ שיסעל. באַדעקט מיט אַ סך סטראָבעריס, גוט באַ־צוקערטע. לעגט אַרויף דעם אַנדערען לעיער און באַדעקט מיט זיסע און געווירצטע אויפגעשלאָגענע (וואיפּט) קריעם.

פּענקעיקס

½ קאָפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט
2 אייער
1 לעפעלע צוקער
1 לעפעלע בעיקינג־פּוידער
¼ לעפעלע זאַלץ
½ קאָפּע מילך אדער הייסע וואַסער

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מילך און די אַנדערע פּראָדוקטען (די טרוקענע), מישט אויס גוט, און לעגט אַריין די קעיקס אין אַ אָנגעשמירטען בראָט־אייזען (גרידעל). ווען דאָס טייג הויבט אָן בלעזלען, קערט איבער די פּענקעיקס און ברוינט אויף דער אַנדערער זייט. אויב איהר ווילט נאָך אַ לייכטערען פּענקעיק, שלאָגט אויף די ווייסליכע באַזונדער ביז זיי זיינען האַרט, און וויקעלט איין דעם מיקסטשור צולעצט ביז געדיכט. פון דער רעסיפּי קענט איהר מאַכען 6 קעיקס.

ניס־קוכען

6 אייער
6 עס־לעפעל צוקער
½ קאָפּע צעהאַקטע ניס
6 עס־לעפעל מאַנישעוויטץ קעיק מעהל, אדער מצה מעהל פיין דורכגעזיפּט
1 טעה לעפעלע בייקינג־פּוידער
1 לימענע, בלויז די זאַפט

מישט אויס די צוקער מיט די געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו ניס, מעהל און בייקינג פּוידער און שלאָגט גוט אויף. גיט צו לימענע־זאַפט און לעגט אַריין די האַרט־אויפ־געשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט אין אַ מעסיגען אויוון און באַדעקט עס מיט לימענע־אייסינג, וואָס איז געמאַכט ווי פאָלגט:

2 ווייסליכע פון אייער, 1 לימענע, צעריבענע שאָלעכץ און ווייכע פּאָלפּ, 1¼ קאָפּעס קאָנפעקשאָנערס X 4 צוקער. שלאָגט אויף האַרט די ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די צוקער ביסלעכוויז אויפשלאָגענדיג ביז עס ווערט געדיכט גענוג אום צו באַשמירען דעם קוכען. שלאָגט אַריין די לימענע־שאָלעכץ און דעם פּאָלפּ.

מאַנדלען טאָרט

5 אייער (די ווייסליכע אפגעטיילט פון די געלעכלאַר)	¼ לעפעלע נעגעלאַך
1 קאַפּע צוקער	¾ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 קאַפּע מאַנדלען	1 לעפעלע בייקינג־פּוידער
	1 לעפעלע צימרינג

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, צוגעבענדיג די צוקער ביסלאַכווייז, ביז די מיקסטשור איז געדיכט און קריגט דעם קאָליר פון אַ לימענע, דאַן גיט צו די מאַנדלען און די אַנדערע טרוקענע שטאָפען. מישט זיי אויס גוט, צולעצט וויקעלט אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס־פּאַפּיער און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר 1 שטונדע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאַס פענדעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס.

אַרענדזש נאָט־קעיק

6 אייער	2 לעפעל קאַרטאָפעל מעהל
1 קאַפּע צוקער	½ קאַפּע צעריבענע ניס
½ קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה מעהל פיין דורכגעזיפּט	¼ לעפעלע זאַלץ
	1 לעפעלע אַרענדזש־עקסטראַקט

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער און דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט. זיפּט איבער צוזאַמען די קעיק־מעהל און קאַרטאָפעל־מעהל און גיט עס צו, דאַן מישט אַריין די ניס און די פליווואָרינג. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער ביז זיי זיינען געדיכט, צוגעבענדיג זאַלץ. וויקעלט זיי אַריין לייכט אין דעם מיקסטשור, און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר 45 ביז 60 מינוט. שפּרייט אויס דאַס בעקעלע מיט וואַקס־פּאַפּיער.

דזשעלי ראָל

½ קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה מעהל פיין דורכגעזיפּט	½ קאַפּע צוקער
4 אייער	¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
	דזשעלי

צעריבענע שאָלעכץ פון אַ האַלבער אַרענדזש אדער לימענע

שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאַך פון אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די צעריבענע שאָלעכץ און קעיק־מעהל, וועלכע איז איבערגעזיפּט געוואָרען דריי מאָל. גיט צו זאַלץ צו די ווייסלאַך פון די אייער, שלאָגט אויף ביז עס ווערט האַרט, און לייגט אַריין אין טייג. שפּרייט אויס וואַקס־פּאַפּיער אין אַ פאַן אַרום 8 אינטשעס ביי 12, שפּרייט אויס דעם טייג, באַקט אין טעמפּעראַטור פון 350 גראַד, פאַר 12 מינוט. ווען פאַרטיג, נעמט אַרויס דאַס פּאַפּיער און לעגט אויף אַ פייכטען שטיקעל טוך פאַר אַ פּאָר מינוט, דאַן קערט עס איבער אויף וואַקס־פּאַפּיער באַשפּרינקעלט מיט דינעם צוקער. נעמט אַוועק די פּאַפּיער פון דעם קעיק, באַשמירט מיט דזשעלי (גלאַט אויפגעשלאָגען) אַדער געקאָכטע פּראַסטינג און וויקעלט צוזאַמען. פאַרפּאַקט אין וואַקס־פּאַפּיער, דאַן אין דעם פייכטען טוך פאַר 15 מינוט, כדי די ראָל זאָל אָנהאַלטען זיין שעיפּ, דאַן נעמט אַוועק דעם ראַפּער און באַשפּרינקעלט מיט דינעם צוקער.

טשאָקאָלאַט־קעיק

½ קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אָדער מצה מעהל פיין דורכגעזיפּט
4 לעפעלאך טשאָקאָלאַט אָדער קאַקאָ
½ קאַפּע צוקער
¼ פונט זיסע מאַנדלען
¼ פונט ראָזשינקעס
1 אָרענדזש
4 אייער

שלאָגט אויף די געלעכלאַך מיט איבערגעזיפּטע דינע צוקער. גיט צו די צעריבענע מאַנדלען, די טשאָקאָלאַט אָדער קאַקאָ, ראָזשינקעס און גוט־איבערגעזיפּטע קעיק־מעהל און דעם זאַפט פון אָרענדזש, און צולעצט די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט איין שטונדע אין אַ מעסיגען אויוועו אין אַ בעקעלע וואָס איז אויסגעשפּריט מיט פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס.

ספּאָנדזש־קעיק, נומער 1

6 אייער
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אָדער מצה מעהל פיין דורכגעזיפּט
1 קאַפּע צוקער
1 לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל
1 לימענע (בלויז די זאַפט)
1 לעפעל אָרענדזש־עקסטראַקט

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען געדיכט. שלאָגט אַריין דעם לימענע־זאַפט און אָרענדזש־עקסטראַקט, דאַן דעם צוקער, צוגעבענדיג עס ביסלעכווייז. גיט צו דאַן די געלעכלאַך, לייכט אויפגעשלאָגען, און צולעצט וויקעלט אַריין די קאַרטאָפעל־מעהל און קעיק־מעהל וואָס מען דאַרף צוזאַמען גוט איבערזיפּען. באַקט פאַר איין שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט עס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס די קעיק.

ספּאָנדזש־קעיק, נומער 2

9 אייער
1½ קאַפּעס דינע צוקער
½ לימענע
½ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
½ קאַפּע קאַרטאָפעל־מעהל

מישט אויס די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער, אויפשלאָגענדיג עס ביז עס איז זעהר לייכט, גיט צו לימענע זאַפט, דאַן מצה־מעהל און קאַרטאָפעל־מעהל, נאָך דעם ווי איהר האָט זיי איבערגעזיפּט צוזאַמען אַ פּאָר מאָל. מישט אַריין די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון אייער און באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויוועו (325 גראַד). געברויכט אַ בעקעלע פון וועלכען דער דנאָ קומט אַרויס אָדער שפּרייט אויס וואַקס־פּאַפּיר אין בעקעלע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

פאַרפעל פאַר זופּ

טוט אַריין גענוג מצה־פאַרפעל צו וועלכער ס׳איז זופּ 10 מינוט פאַר׳ן דערלאַנגען דעם זופּ צום טיש, אָדער ביז די פאַרפעל זיינען ווייך גענוג. אויב איהר ווילט מאַכען אַ זופּ אויף שנעל, קאָכט די פאַרפעל אין מילך ביז זיי ווערען ווייך.

„מאקאראנים"

- ⅔ קאפעס מאנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפט
- ⅓ קאפע קארטאפעל־מעהל
- 1 לעפעלע זאלץ
- 1 קאפע צוקער
- 1 קאפע צעהאקטע נים
- 1 לימענע (זאפט, און אז איהר ווילט — די שאלעכץ)
- 2 אויפגעשלאגענע אייער

מישט אויס צוזאמען די שטאפען, לויט דער אנגעגעבענער ארדנונג, נעמט א שטיקעל טייג אין האנד און מאכט דערפון א קייליכעל, מאכט עס פלאטשיג אדער אין אן אנדער פארם ווי איהר ווילט, באקט עס אויף א קוקי־פאפיער, וואס איז באדעקט מיט וואקס־פאפיער. באקט אין א מעסיגען אויוועז (325 גראד) פאר פינף און דרייסיג מינוט. צולעצט מאכט דעם אויוועז הייסער כדי די קעיקלאך זאלען ארויסקומען ברוינער.

„פעטיעס" פון וועלשענע נים

- 2 קאפעס גוט־צעריבענע וועלשענע נים
- 2 קאפעס געמאלענע צוקער
- ½ קאפע מאנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפט
- 2 אייער

שלאגט אויף די אייער און צוקער, ביז עס ווערט לייכט. מישט אריין דערנאך די וועלשענע נים און קעיק־מעהל. לאזט ארונטער פון א טעה־לעפעלע אט די מאסע אויף בעקעלאך באשמירט מיט פעטס, איבערלאזענדיג ארום 2 אינטשעס צווישען די „פעטיעס". באקט אין א מעסיגען אויוועז (325 גראד) פאר א צוואנציג מינוט.

פעדער קעיק

- ⅛ קאפע „שארטעניננ"
- 1 קאפע צוקער
- 4 אייער
- 1 ארענדזש, בלויז צעריבענע שאלעכץ
- ½ קאפע מילך
- ½ קאפע מאנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה מעהל פיין דורכגעזיפט
- ½ קאפע קארטאפעל־מעהל
- 3 טעה לעפעלאך בעיקינג־פוידער
- ½ טעה־לעפעלע זאלץ

שלאגט אויף די שארטעניננ, ביז עס ווערט ווי א קריעם, גיט צו צוקער ביסלאכווייז, דאן די גוט־אויפגעשלאגענע געלעכלאך פון אייער און שאלעכץ פון ארענדזש. זיפט איבער צוזאמען די טרוקענע שטאפען און גיט צו די מילך. מישט צו די הארטע אויפגעשלאגענע ווייסלאך פון אייער, לייגט אין א פענדעל באשמירט מיט פעטס און באקט אין א מעסיגען אויוועז ארום 45 מינוט.

געבאקטע אייער

צעלאזט אן עס־לעפעל פוטער אין א מעטאלענער כלי, שלאגט אריין אן איי, באווירצט לויט אייער געשמאק, און באדעקט מיט לעיערס מאנישעוויטץ מצה־מעהל און צערי־בענעם קעז ביז די כלי איז פול. באשפרינקעלט מיט א ביסעל פאפריקע און באקט אין א מעסיג־געהייצטען אויוועז ארום 15 מינוט ביז דאס איי איז פארטיג.

טשאָקאָלאַד פודינג

½ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	⅛ קאַפּע צוקער
1 אונץ ביטערע טשאָקאָלאַט	1 איי
2 קאַפּעס געקאָכטע מילך	⅛ טעה־לעפעלע זאַלץ
½ טעה־לעפעלע וואַנילאַ	

ווייקט די מעהל אין 1 און דריי־פירטעל קאַפּעס געקאָכטע מילך פאַר אַ האַלבע שטונדע. צעלאָזט די טשאָקאָלאַט איבער הייסע וואַסער, גיט צו צוקער און די איבערגעבליבענע מילך, גיט צו די טשאָקאָלאַט־פּייסט צו דעם מעהל, מיט זאַלץ, וואַנילאַ און אַ לייכט אויפגעשלאָגען איי. באַקט אין אַ כלי גוט באַשמירט מיט פּוטער ביז עס ווערט פאַרטיג. סערווירט קאַלט מיט קריעם, אָדער, אויב איהר ווילט, הייס מיט וואַנילאַ־סאָס.

אָרענדזש טאָרט

5 אייער	צעריבענע שאָלעכץ פון איין לימענע און פון איין אָרענדזש
1 קאַפּע צוקער	2 עס־לעפעל אָרענדזש זאַפט
¾ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	1 טעה־לעפעלע צימרינג
½ קאַפּע צעמאַהלענע ניס	½ טעה־לעפעלע נעגעלאַך
1 טעה־לעפעלע בייקינג פּוידער	

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. גיט צו די צעריבענע לימענע און אָרענדזש־שאָלעכץ און די אָרענדזש־זאַפט און ניס. מישט צו־זאַמען און גיט צו די מעהל, בייקינג פּוידער און געווירצען, וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס־פּאַפּיער, און לעגט אַריין קעיק־מיקסטשור און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, פאַר אַ שטונדע צייט.

קאַניש־ברויט

2 קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	½ לימענע (בלויז דעם זאַפט)
1 לעפעלע קאַרטאָפעל מעהל	1 לעפעלע פּוטער אָדער אַנדערע פעטס
2 קאַפּעס צעהאַקטע ניס	½ לעפעלע זאַלץ
2 קאַפּעס צוקער	6 גוט־אויפגעשלאָגענע אייער

מישט צוזאַמען אַלע שטאָפען, און מאַכט אַ האַרטען טייג. שמירט אָן מיט פעטס אַ ברויט־בעקעלע און לעגט אַריין די טייג, באַשמירענדיג פון אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן איי. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר איין שטונדע.

מצות און אייער

1 מאַנישעוויטץ מצה	3 אייער
2 לעפעל פּוטער	¼ לעפעלע זאַלץ
אַ זעכצעהנטעל לעפעלע פּעפער	

ווייקט די מצה אין וואַסער ביז זי ווערט ווייך, דריקט אויס די וואַסער, שטעלט אַוועק דאָס בעקעלע אויף דעם פייער און צעלאָזט די פּוטער. פרעגעלט די מצה, און ווען פאַרטיג גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און סקרעמבעלט, גיט צו זאַלץ און פּעפער. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען אַ דריטעל קאַפּע מילך צו די אייער.

„פאַרפעלרונס"

- די ווייסלאַך פון 2 אייער
- ¾ קאַפּעס קאָנפעקשאַנערס צוקער
- ⅔ קאַפּעס מאַנישעוויטץ פאַרפעל
- 1 קאַפּע קאַקאַ־ניס
- ⅛ לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף געדיכט די ווייסליכע פון די אייער, גיט צו דעם צוקער און שלאָגט אויף ווייטער. גיט צו די פאַרפעל, קאַקאָ־ניס און זאַלץ. באַשמירט אַ בעקעלע מיט פעטס, באַשפּרענקעלט עס מיט מאַנישעוויטץ מצה־מעהל. לאָזט אַרונטער אויף דעם בעקעלע די מיקסטשור לעפעלוויס, לאָזענדיג פרייען פלאַץ צווישען איינע און די אַנדערע. באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) פון 10 ביז 15 מינוט, איבערשטעלענדיג די בעקעלע פון דעם אונטערשטען טייל פון אויווען אויף דעם אויבערשטען טייל פון אויווען. אום די קעיקס זאָלען פון אַלע זייטען זיין ברוין, לאָזט די קעיקס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט זיי אַרויס פון בעקעלע.

מאַנדלען־נוס־קעיק

- ½ קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אַדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט
- ¼ קאַפּע קאַרטאָפעל־מעהל
- 1 קאַפּע צוקער
- ½ לעפעלע זאַלץ
- 1 קאַפּע צעריבענע מאַנדלען
- 1 לעפעלע צעלאָזענע פּוטער
- 2 אייער
- ⅓ קאַפּע מילך
- 1 לעפעלע וואַנילאַ

זיפּט דורך צוזאַמען דריי מאָל די קעיק־מעהל, קאַרטאָפעל־מעהל, צוקער און זאַלץ, גיט צו די מאַנדלען, פּוטער, אייער, מילך און שלאָגט גוט אויס צוזאַמען, גיט צו די פלייוואָרינג און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (350 גראַד) אַרום דריי־פערטעל שטונדע.

פאַרפעל טאָוסטים

- 1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־פאַרפעל
- 2 געלעכלאַך פון אייער
- 2 עס־לעפעל טשיקען אַדער גענזענע שמאַלץ
- ½ טעה־לעפעלע זאַלץ

מישט גוט אויס צוזאַמען אַלע שטאָפען. שפּרייט עס אויס אין אַ בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין. סערווירט הייס אין דער זופּ.

מאַנדלען־פּודינג

- 3 לעפעל מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- 3 קאַפּעס (1 פונט) אָפּגעשיילטע און צעריבענע מאַנדלען
- 1½ קאַפּעס צוקער
- 1 לעפעלע צימרינג
- 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
- 8 אייער

שלאָגט אויף די אייער פאַר 20 מינוט ביז זיי זיינען זעהר לייכט, דאַן גיט צו די צוקער ביסלעכווייז, גיט צו די מאַנדלען, מעהל, צימרינג און די לימענע און מישט אויס צוזאַמען. באַקט אין אַ גוט אָנגעשמירטען, פלאַכען בעקעלע און סערווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאָגענע קרים, „פלאַוט", אָדער אירגענד וועלכע אַנדערע „סאָס" וואָס אייך געפעלט. באַקט אַרום אַ שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 ביז 325 גראַד.

טשאָקאָלאַד מאַקאַרונס

- 1 קאפּע צוקער
- ½ קאפּע פּוטער (¼ פונט)
- 4 אייער
- ½ פונט מאַנדלען־פּייסט
- ½ קאפּע (¼ פונט) צעלאָזענע טשאקאלאט
- ½ קאפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט
- ½ קאפּע קארטאפעל מעהל
- 1 טעה־לעפעלע בייקינג פּוידער
- 1 לעפעלע לימענע עקסטראקט
- ¼ לעפעלע זאלץ

טיילט אָפּ די אייער, און שלאָגט צונויף אַ העלפט פון די ווייסליכע מיט דעם מאַנדעל־פּייסט, ביז עס איז גוט אויסגעמישט. רייבט עס צונויף מיט אַ העלפט פון דעם צוקער, גיט צו דערנאָך דעם אַנדערען העלפט פון די ווייסליכע און פון דעם צוקער. גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך, צעלאָזענעם טשאָקאָלאַט און די פּוטער, דאַן גיט צו די טרוקענע שטאָפען וואָס זיינען צוזאַמענגעזיפּט און דעם לימענע־עקסטראַקט. לאָזט אַרויף אויף וואַקס־פּאַפּיר שטיקלעך פון דער מאַסע, אין דער גרויס פון אַ דאָלאַר, און באַקט זיי אַרום 15 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. פון דעם רעסיפּי קען מען אויך באַקען „קאָפּ־קעיקס“ אָדער אין לעיערס.

פראַנצויזישע קאָפּע־קעיק

- ¼ קאפּע מילך
- ¾ קאפּעס מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אָדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט
- 3 טעה־לעפעלאך בייקינג פּאודער
- 3 אייער
- ¾ סאפּעס צוקער
- ¼ קאפּע פּוטער
- ¼ טעה־לעפעלע זאלץ

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער און צוקער. גיט צו צעלאָזענע פּוטער, זאַלץ און מילך. מישט אַריין די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון די אייער און דאַן די קעיק־מעהל, וועלכע איז איבערגעזיפּט מיט בייקינג פּאודער. דערוואַרימט אַן 8־אינטשיגע סקווער בעקעלע, באַשמירט עס מיט פעטס און שפּרייט אויס אַביסעל מעהל. דאַן לייגט אַריין די קעיק מיקסטשור. באַשפּרינקלט פון אויבען מיט 3 טעה־לעפעלעך צוקער און אַ האַלבע טעה־לעפעלע צימערינג וואָס איז אויסגעמישט צוזאַמען. לייגט אַרויף 6 „וואָלנאַט מיטס“ איינציגווייס אָדער באַשפּריינקעלט מיט 2 עס־לעפעל צעהאַקטע נים. וואַרימט דעם אויווען ביז 375 גראַד, דאַן פאַרקלענערט די היץ צו 350 גראַד, לייגט אַריין דעם קעיק און באַקט 20 מינוט.

מאַנדלען־מאַקאַרונס

- 4 לעפעלאך מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט
- 1 פונט אָפּגעשיילטע, גוט־צעריבענע מאנדלען
- 1½ פונט דינעם (פּוידער) צוקער (4 קאפּעס)
- 2 לימענעס (בלויז די שאָלעכץ)
- די ווייסלאַך פון 5 אייער

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען געדיכט, מישט צוזאַמען די אַנדערע שטאָפען און גיט צו די ווייסליכע פון די אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט פון דעם מיקסטשור מאַקאַרונס, דורכזייענדיג די מיקסטשור דורך אַ „פּעיסטרי־טיוב“ וואָס האָט אַ גרויסע עפענונג, אָדער איהר קענט עס אַראָפּלאָזען פון אַ לעפעלע אויף אַ גוט־אָנגעפעטען פּאַפּיער. באַשפּרינקלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל. לאָזט איבער אַרום אַן אינטש צווישען איין מאַקאַרון און דעם צווייטען, אַז זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד פאַר 15 מינוט. דאַן מאַכט דעם אויווען זעהר הייס אום צו מאַכען די מאַקאַרונס ברוין. ווען זיי זיינען פאַרטיג לאָזט זיי אָפּקיהלען, איידער איהר ריהרט זיי אָן.

צימרינג „סטיקס"

2 לעפעל מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל,
אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט
½ פונט צעריבענע מאַנדלען
1 פונט דינעם צוקער
1 לעפעלע צימרינג
4 ווייסלאַד פון אייער

שלאָגט אויף די ווייסליכע צו אַ געדיכטען שוים, גיט צו דעם צוקער ביסלעכווייז, דאַן דעם צימרינג, קעיק־מעהל און די צעריבענע מאַנדלען. באַשפּרענקעלט אייערע הענד מיט קעיק־מעהל און נעמט אַרום אַ לעפעלע טייג און קאַטשעט אויס מיט די הענד סטיקס אַ האַלבען פינגער די לענג און דיק ווי אייער קליינער פינגער. לעגט עס אַרויף אויף אַ גוט־אָנגעשמירטען פּאַפּיר איבערלאָזענדיג אַרום אַן אינטש צווישען איינעם און דעם אַנדערען, כדי זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד) פון צוואַנציג ביז דרייסיג מינוט, און באַדעקט מיט געקאָכטע פּראָסטינג.

קעז (טשיעז)־קעיק, נומער 1

5 אדער 6 מאַנישעוויטץ מצות
3 אייער
1 פונט קאטעדזש־קעז
זאפט פון ¼ לימענע
¼ לעפעלע זאַלץ
½ קאַפּע צוקער
6 לעפעל פּוטער

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אָפּטריקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאַלץ, צוקער און לימענע־זאַפט. צעלאָזט פיר לעפעל פּוטער אין אַ פיר־עקעדיגער בעקעלע. שפּרייט אויס אין בעקעלע אַ גאַנצע מצה אָדער מעהר, אויב דאָס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפּרייט אויס אַ העלפט פון דעם צונויפגעמישטען קעז פון אויבען און באַדעקט עס מיט אַן אַנדער מצה וואָס איז פייכט. טהוט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל, אַזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפגעמישטען קעז־אָנפילונג. געברויכט די איבעריגע צוויי לעפעל פּוטער צו באַשמירען די אויבערשטע מצה. באַקט אין אַ געוועהנליך־אָנגעהייצטען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאָלדיג־ברוין. באַשפּרינקעלט עס מיט פּוידער־צוקער און צעשניידט עס אין פיר־עקיגע שטיקלאַך. סערווירט היים אָדער קאַלט.

קעז (טשיעז)־קעיק, נומער 2

1 פונט קאטעדזש־קעז
½ קאַפּע סוויט־קריעם
3 אייער
1 עס־לעפעל קאָרנסטאַרטש
2 עס־לעפעל ראָזשינקעס
½ טעה־לעפעלע זאַלץ
½ קאַפּע צוקער
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1½ עס־לעפעל פּוטער

צעריבט דעם קעז ביז עס ווערט גלאַט, גיט צו קרים, געלעכליך פון אייער, קאָרנ־סטאַרטש, ראָזשינקעס, זאַלץ און צוקער, שלאָגט אויף די ווייסלאַך פון די אייער ביז זיי ווערען האַרט און מישט אַריין זעהר לאַנגזאַם. צעלאָזט די פּוטער, גיט עס צו צו די מצה־מעהל און מישט אויס ביז עס זיינען ניט פאַראַן קיינע שטיקלאַך. באַשמירט אַ בעקעלע מיט פּוטער און לייגט אַריין אַ העלפט פון דער מעהל און פּוטער אין בעקעלע. גיסט אַריין די קעז־מיקסטשור און באַדעקט מיט דער איבערגעבליבענער מעהל מיט פּוטער. באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען (325 גראַד) פאַר 70 מינוט.

מאַנדלען קובענדלאַך

3 לעפעל מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט	¼ פונט אָפּגעשיילטע מאַנדלען
	½ פונט דינע צוקער (1⅜ קאָפּעס)

די ווייסליכע פון 5 אייער

ברענט צו די אָפּגעשיילטע מאַנדלען און שניידט זיי אין לענגליכע שטיקלאַך, שלאָגט אויף געדיכט די ווייסליכע פון די אייער און זיפּט אַריין די דינע צוקער און קעיק־מעהל. גיט צו די מאַנדלען און מישט גוט אויס. באַשמירט מאַקאַרון פּאַפּיר מיט פעטס און באַשפּרענקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל. לעגט אַוועק דאַן אויף דעם די מיקסטשור לעפעלוויס, איבערלאָזענדיג פרייען פּלאַץ צווישען איין קעיק און דעם אַנדערען, אַז זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אַרום 20 מינוט ביז עס ווערט לייכט ברוין אין אַ מעסיגען אויווען (275 גראַד). לאָזט עס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס אַרויס פון בעקעלע.

מצות און קעז

6 מאַנישעוויטץ מצות	1½ פונט קאַטעדזש קעז
½ פונט פוטער	פּאַפּריקאַ

צעברעכט די מצות אין אַ זייער, גיסט אָן הייסע וואַסער און לאָזט די וואַסער אָפּרינען. צעשמעלצט די פוטער, און באַקט די מצות אין אַ סך פוטער, ביז עס ווערט קרוכלע און ברוין. לעגט זיי אויף אַ גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאַטעדזש־קעז און באַשפּרענקעלט מיט אַביסעל פּאַפּריקאַ. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 6 גוטע פּאָרציעס . גוט אַלס הויפּט־מאכל פאַר לאַנטש.

לעבער־פּאַי

1 פונט לעבער	¼ קאָפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
2 גרויסע ציבעלעס	½ קאָפּע וואַסער
2½ לעפעלאַך זאַלץ	2 האַרט־געקאָכטע אייער
¼ לעפעלע פעפער	5 אייער
2 לעפעל פעטס	4 אדער 5 מאַנישעוויטץ מצות

באַקט אָפּ לייכט די שטיקלאַך לעבער פאַר 15 מינוט און טונקט זיי איין אין קאַלטע וואַסער. שיילט אָפּ די לעבער און נעמט אַרויס די אָדערען, דאַן צעהאַקט עס. ברוינט די ציבעלע אין פעטס, און גיט צו צו דער לעבער. גיט צו צעהאַקטע האַרטע אייער, צוויי לעפעלאַך זאַלץ, אַן אַכטעל לעפעלע פעפער און מישט עס אין צוויי אויפגעשלאָגענע אייער. טונקט אַריין אויף אַ מאָמענט די מצה אין קאַלט וואַסער — (ווייקט זיי ניט, כדי זיי זאָלען זיך נישט צעברעכען). שניידט זיי אין דער מאָס פון אַ בעקעלע, אַזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי מצה־לעיערס. מישט אויס די מצה־מעהל מיט וואַסער און די איבערגעבליבענע דריי אייער און די איבערגעבליבענע זאַלץ און פעפער און טונקט איין די שטיקלאַך מצות אין דעם מיקסטשור. לעגט אַריין אַ מצה־לעיער אין אַ גוט־אָנגעשמירטען בעקעלע, דאַן שפּרייט אויס אַ טייל פון דער לעבער־מיקסטשור, טוט עס נאָך אַמאָל, ביז איהר וועט האָבען צוויי טיילען לעבער און דריי לעיערס מצות. באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט.

קאַקאָ־נים מאַקאַרונס

1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	5 אייער
2 קאַפּעס צעשניטענע קאָקאָ־נים (8 אונצעס)	1½ קאַפּעס צוקער
2 לימענעס (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפּט)	

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו די צוקער ביסלעכווייז, גיט צו די מעהל, קאָקאָ־נים לימענע־זאַפּט און שאָלעכץ, גיסט אַרויס לעפּעלווייז אויף אַ פעטען פּאַפּיר. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פּאָר אַ האַלבער שטונדע. מאַכט דעם אויווען הייסער אַ פּאָר מינוט פאַר'ן אַרויסנעמען, כדי די קעיקלאַך זאָלען אַרויסקומען צוגעברוינט. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 24 מאַקאַרונס.

קעז־פּודינג

5 מאַנישעוויטץ מצות	2 גרויסע ציבעלעס
½ לעפּעלע זאַלץ	2 לעפעל פּוטער
½ פונט קאַטעדזש קעז	⅛ לעפּעלע סאָדע
2 אייער	

צעהאַקט די ציבעלעס דין, גיט צו סאָדע און פּרעגעלט אין דער פּוטער ביז עס ווערט ברוין, און לאָזט עס אָפּקיהלען. מישט אויס דעם קעז, אייער, ציבעלעס. צעברעקעלט די מצה און ווייקט זי אין קאַלטער וואַסער פאָר 2 מינוט. קוועטשט דערנאָך אויס די וואַסער, גיט צו די מצה און זאַלץ צו דער קעז־מיקסטשור, לעגט עס אַריין אין פּודינג־בעקעלע וואָס איז אָנגעשמירט מיט פעטס, און באַקט עס אין אַ הייסען אויווען פּאָר אַ האַלבער שטונדע (דער אויווען דאַרף זיין 400 גראַד הייס), ביז עס ווערט ברוין.

קעז־בלינטצעס

¾ קאַפּעס מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט	½ טעה־לעפּעלע זאַלץ
3 אייער	1½ קאַפּעס וואַסער

שלאָגט אויף די אייער און גיט צו קעיק־מעהל און וואַסער ביסלעכווייז און מישט גוט אויס. לעגט אַריין דריי לעפעל פון דער פאַרקנייטער מאַסע (בעטער) אין אַן אָנ־געהייצטען טאָפּ באַשמירט מיט פעטס. שפּרייט אויס אַזוי דין ווי מעגליך. פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, נעמט עס אַרויס, קאַטשעט צוזאַמען און פּרעגעלט ווייטער. קעז פילינג: 1 פונט קאַטעדזש־קעז, 1 איי, ½ טעה־לעפּעלע זאַלץ, ½ טעה־לעפּעלע צוקער, 1 עס־לעפּעל געדיכטע סמעטענע.

מעשד פּאָטייטאָ פּענקעיקס

2 קאַפּעס מעשד פּאָטייטאָס	1¼ קאַפּעס וואַסער
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט	½ לעפּעלע זאַלץ
	4 אייער

גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער צו די גוט־צעריבענע קאַרטאָפעל, גיט צו די וואַסער צו די קעיק־מעהל און זאַלץ און מישט גוט אויס. פּרעגעלט עס אין הייס פעטס ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין.

טאָוסטעד קעז־מצות

- 4 אדער 5 מאַנישעוויטץ מצות
- ½ קאַפּע מילך
- 3 אייער
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- ½ קאַפּע צוקער
- 2 עס־לעפעל צעלאָזענע פּוטער
- 1 פונט קאַטעדזש־קעז

שמירט אָן מיט פּוטער אַ בעקעלע, צעשניידט די מצות, אַז זיי זאָלען זיך אַריינפּאַסען אין דעם בעקעלע, שניידט גענוג פאַר דריי לעיערס. שלאָגט אויף איין איי, גיט צו מילך און זאַלץ. ווייקט די מצות אין דעם מיקסטשור פאַר אַ מינוט, דאַן לאָזט אָפּ־טריקענען. מישט צוזאַמען 2 אייער, צוקער, פּוטער און קעז. שפּרייט אויס אַ טייל פון דעם מיקסטשור אויף דעם אונטערשטען לעיער פון די מצה אין בעקעלע, באַדעקט מיט אַן אַנדער לעיער פון מצה און ווידערהאָלט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל. שפּרייט אויס די צוויי קעז־לעיערס אונגעפעהר אַן אַכטעל אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען פאַר 10 מינוט, דאַן טאָוסט עס אונטער׳ן בראָילער ביז עס ווערט ברוין.

„מאַרגעריטען"

- 8 מאַנישעוויטץ מצה ווייפערס
- דאָס ווייסעל פון 1 איי
- ¼ קאַפּע ראָזשינקעס אָהן די קערענדלאַך
- 4 עס־לעפעל צוקער
- 1 טעה־לעפעלע וואַנילאַ

שלאָגט אויף די אייער זעהר האַרט, גיט צו צוויי עס־לעפעל צוקער זעהר לאַנגזאַם, און האַלט אין איין אויפשלאָגען. לעגט אַריין די איבערגעבליבענע צוקער ביסלעכווייס, דאַן די ראָזשינקעס און וואַנילאַ. לעגט אַרויף די מיקסטשור אויף מצה־ווייפערס און באַשפּרינקעלט מיט צוקער. באַקט ביז עס ווערט דעליקאַט־ברוין אין אַ מעסיגען אויווען (אַרום 10 מינוט).

קעז־ (טשיעז) מצה

- 3 מאַנישעוויטץ מצות
- 1 פונט קאַטעדזש טשיעז
- 2 עס־לעפעל פּוטער
- ½ טעה־לעפעלע זאַלץ
- 3 אייער
- 1 עס־לעפעל צוקער

מישט צוזאַמען דעם קאַטעדזש־קעז, איין אויפגעשלאָגען איי, זאַלץ, צוקער און צע־לאָזענע פּוטער. באַשמירט די מצה מיט דעם מיקסטשור דריי־אַכטעל אינטשעס הויך. שלאָגט אויף די איבערגעבליבענע 2 אייער, לעגט עס אַרויף אויף דעם קעז. באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען ביז עס ווערט ברוין.

פלייש־לאַבען (מיעט לאָוף) נומער 1

- 2½ פונט רינדפלייש
- 1 צעריבענע ציבעלע
- 2 אייער
- 1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- 2 קאַפּעס קענד טאָמייטאָס
- 2 טעה־לעפעלאַך זאַלץ
- ¼ טעה־לעפעלע פעפער
- ½ קאַפּע „סעלערי־טאָפּס" גוט צעשניטענע

מישט גוט אויס די שטאָפען, און מאַכט פון זיי אַ לאַנגען לאַבען (לאָוף). לעגט אין אַ שווער בעקעלע, גיסט אַביסעל וואַסער אַרום די זייטען, און באַקט אַ שטונדע און אַ האַלב אין אַ טעמפּעראַטור פון 400 גראַד.

עפּעל פריטערס

- 3 זויערע עפּעל
- 1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- 3 אייער
- 2 עס־לעפּעל צעלאָזענע טשיקען פעטס
- ¼ טעה־לעפּעלע זאַלץ
- ½ קאַפּע וואַסער

שיילט אָפּ די עפּעל און צעשניידט אַזוי דין ווי מעגליך. שלאָגט גוט אויף צוזאַמען די אַנדערע שטאָפען און דאַן גיט צו די עפּעל. לאָזט אַרונטער לעפּעלווייז אין פיל פעטס, דערוואַרימט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד, און פּרעגעלט ביז עס ווערט גאָלד־ברוין. לאָזט אָפּטריקענען אויף ברוין פּאַפּיער, באַשפּריינקעלט מיט צימערינג און צוקער און סערווירט מיט טעה.

זיסע און זויערע קוילען (מיעט באָלס)

- 1 פונט צעהאַקטע פלייש
- ½ קאַפּע וואַסער
- ½ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- 1 צעריבענע ציבעלע
- 1 איי
- 1 טעה־לעפּעלע זאַלץ
- ⅛ טעה־לעפּעלע פעפער

מישט אויס צוזאַמען די אויבענדערמאָנטע שטאָפען, דאַן מאַכט פון דער מיקסטשור קוילען אַרום 2 אינטשעס ברייט. דאַן גרייט אָן די פאָלגענדע שטאָפען: אַ האַלבע קאַפּע צוקער, 1 פּיינט קאָכיגע וואַסער, אַ האַלבע טעה־לעפּעלע זאַלץ, איין אַכטעל טעה־לעפּעלע פעפער, 1 קאָפּ געקענטע טאָמייטאָס, 1 ציבעלע, צעהאַקטע, 1 עס־לעפּעלע צעהאַקטע גרינע פעפער, 1 עס־לעפּעלע „סיטריק עסיד". צעלאָזט דעם צוקער אין אַ פּענדעלע ביז עס ווערט לייכט ברוין, גיסט אַריין זעהר לאַנגזאַם די קאָכיגע וואַסער, גיט צו זאַלץ, פעפער טאָמייטאָס, ציבעלע, גרינע פעפער און „סיטריק עסיד". ווען דאָס קאָכט אויף, לעגט אַריין די קוילען און קאָכט פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב. פון דיזען רעסיפּי קריגט איהר 8־10 קוילען.

באָסטאָן ברעמזלאַך

- 1½ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- 6 אייער
- 6 לעפּעל קאַלטע וואַסער
- 3 לעפּעל טשיקען אָדער גענזענע פעטס
- ½ לעפּעל זאַלץ
- ⅓ פונט האָניג אָדער ⅔ פונט צוקער
- ¼ לעפּעלע אינגבער
- ⅓ פונט צעריבענע ניס
- ⅓ קאַפּע קאַלטע זיסע טעה אָדער „מעד"
- ½ קאַפּע גוט־צעשניטענע זויערע בוריקעס

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מצה־מעהל, וואַסער, פעטס און זאַלץ, דאַן לאָזט דעם טייג שטעהן אַ האַלבע שטונדע. מישט אויס די בוריקעס מיט דעם האָניג אָדער צוקער, אינגבער און ניס און שטעלט עס אַריין אין אַ פּענדעל צו ברוינען. ווען עס איז ברוין, נעהמט עס אַרונטער פון פייער און גיט צו „מעד" אָדער טעה. לייגט אַרויף אויף אַ פּאַפּיר אָנגעשמירט מיט דער בוריקעס־מיקסטשור און באַדעקט זיי מיט אַנדערע דריי־עקעדיגע קוקים. באַשמירט יעדען ברעמזעל מיט אַביסעל פעטס און באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) פאַר אַ האַלבע שטונדע. קערט עס איבער כדי צו ברוינען ביידע זייטען. איהר קענט זיי עסען הייס אָדער קאַלט. דער רעסיפּי פאַר דעם בוריקעס־פּילינג איז גענוג פאַר דריי בייקינגס. פון דעם טייג רעסיפּי וועט איהר האָבען גענוג פאַר 15 ברעטלאַך.

כרעמזלאך, נומער 1

- 3 מאנישעוויטץ מצות
- ½ לעפעלע זאלץ
- 1 לימענע (נאר צעריבענע שאלעכץ)
- ¼ קאפע מאנדלען
- ¼ קאפע ראזשינקעס
- 1 לעפעלע צימרינג
- 4 אייער
- 1 קאפע צוקער

ווייקט די מצות ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, צערייבט די מצות, אז זיי זאלען ווערען ווי א קרים. גיט צו די צעריבענע לימענע־שאלעכץ, זאלץ, צוקער און די געלעכלאך פון אייער, דאן גיט צו ראזשינקעס, מאנדלען און צימרינג און ווייקעלט אין די גערדיכט־אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער. גיסט ארויף לעפעלוויים אויף א הייסען, לייכט־אנגעפעטען פענדעל, און פרעגעלט ביז עס ווערט לייכט־ברוין אויף בײדע זייטען. סערווירט הייס מיט געקאכטע פלוימען.

כרעמזלאך, נומער 2

- ½ קאפע מאנישעוויטץ מצה־מעהל
- 4 לעפעלאך צוקער
- 1 לעפעלע זאלץ
- 3 לעפעל צעמאלענע מאנדלען
- 2 לעפעל צעהאקטע ראזשינקעס אהן די קערענדלאך
- 1 לעפעלע צימרינג
- 3 לעפעל אויל אדער רינדערנע שמאלץ
- 6 לעפעל וואסער

מישט אויס די אלע שטאפען ביז עס ווערט פון זיי א גערדיכטע מאסע, מאכט דערפון קליינע, פלאטשיגע שטיקלאך און לעגט אריין אין א סך פעטס וואס איז צעלאזען אין א טעמפעראטור פון 375 גראד. ווען די כרעמזלאך ווערען ברוין, טריקענט זיי אויס אויף ברוינע פאפיר, באשפרינקעלט מיט דינע צוקער. מען קען זיי עסען הייס אדער קאלט.

כרעמזלאך, נומער 3

- ¼ קאפע מאנישעוויטץ מצה־מעהל
- 2 אייער
- ¾ קאפעס ראזשינקעס אהן די קערנדלאך
- ¼ טעה־לעפעלע צימרינג
- ⅓ קאפע צוקער
- ⅓ קאפע וואסער
- 1 לימענע (בלויז די זאפט)

שלאגט אויף די ווייסלאך פון די אייער צו א הארטען שוים, דאן לייגט אריין די אויפגעשלאגענע געלעכלאך און מעהל, לאזט ארונטער לעפעלוויים אין א טיפען פענדעל באשמירט מיט פעטס און ברוינט אויף בײדע זייטען. דאן גיט צו וואסער, לימענע־זאפט, צוקער, ראזשינקעס און צימרינג. פארדעקט דעם פענדעל און קאכט ביז די כרעמזלאך זאפען איין דעם גאנצען זאפט. סערווירט הייס אדער קאלט.

קניידלאך, נומער 1

- 2 קאפעס מאנישעוויטץ מצה־מעהל
- 2 לעפעלאך זאלץ
- ½ לעפעלע פעפער
- ¼ קאפע טשיקען־שמאלץ
- 3 אייער
- 1¼ קאפעס וואסער

שלאגט אויף צוזאמען די אלע שפייז־מאטעריאלען, און לאזט שטעהן די מיקסטשור א האלבע שטונדע, באשמירט דאן די הענד מיט פעטס און מאכט קליינע קניידלאך. לעגט זיי אריין אין קאכיגע זופ אדער זאלץ־וואסער, קאכט ארום 20 מינוט.

קעז קניידלאַך

3 עס־לעפּעל צעלאָזענע פּוטער	1 טעה־לעפּעלע זאַלץ
3 עס־לעפּעל מילך	1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
3 אייער	1 קאַפּע קאַטעדזש־קעז

½ טעה־לעפּעלע צוקער

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו פּוטער, מילך, און אַ האַלבע טעה־לעפּעלע זאַלץ. גיט צו מצה־מעהל ביסלעכווייז, מישט גוט אויס, און לאָזט שטעהן צעהן מינוט. מישט די קעז מיט צוקער און די איבערגעבליבענע זאַלץ. מאַכט פון אַביסעל טייג אַ קניידעל, מאַכט אַן איינשניט אין מיטען, און לעגט אַריין אַן עס־לעפּעל קעז, דאַן פּאַרדעקט די קעז מיט טייג אַזוי אַז די קעז זאָל ניט אַרויספאַלען. לעגט די קניידלאַך אין זידענדיגע זאַלץ־וואַסער און קאָכט 15 מינוט. סערווירט אַביסעל אָנגעוואַרימט, מיט זויערע קריעם פון אויבען. דער רעסיפּי מאַכט 10—12 קניידלאַך.

פּאָטייטאָ קניידלאַך

1 קאַפּע צעריבענע רויהע פּאָטייטאָס	3 אייער
1½ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	¼ טעה־לעפּעלע פעפער
¼ קאַפּע טשיקען פעטס	¾ טעה־לעפּעל זאַלץ

½ קאַפּע וואַסער

שלאָגט אויף צוזאַמען אַלע שטאָפען און לאָזט שטעהן איין שטונדע. באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט די קניידלאַך פון דעם מיקסטשור. לעגט זיי אַריין אין אַ קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ־וואַסער און קאָכט אַרום איין שטונדע. די רעסיפּי מאַכט 24 קניידלאַך די גרויס פון אַ וועלשענע נוס.

מצה־קניידלאַך, נומער 1

2 מאַנישעוויטץ מצות	½ לעפּעלע אינגבער
2 לעפּעל טשיקען שמאַלץ	1½ לעפּעלאך זאַלץ
1 לעפּעל צעהאַקטע ציבעלעס	1 לעפּעלע צעריבענע פּעטרישקע
¼ לעפּעלע פעפער	1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

4 אייער

ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, באַקט אין טשיקען פעטס, צולעגענדיג ציבעלעס, געווירצען, מצה־מעהל, ווערענד די מצות זיינען נאָך הייס. לעגט אַריין אין אַ שיסעל און ווען אָפּגעקיהלט גיט צו פיער אייער, אַריינשלאָגענדיג זיי איינציגווייז, מאַכט קניידלאַך, וויקעלט זיי אין מצה־מעהל און טשיקען־פעטס און קאָכט פאַר צוואַנציג מינוט אין זופּ אָדער זאַלץ־וואַסער.

סקרעמבעלד מצות

2 לעפּעלאך זאַלץ	1½ לעפּעלאך צימרינג
4 לעפּעל צוקער	6 מאַנישעוויטץ מצות

4 אייער

ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, שלאָגט אויף די אייער און גיט זיי צו צו די מצות, גיט צו זאַלץ, צוקער, צימרינג און באַקט.

פאַין־עפעל אָדער עפעל פריטערס

2 אייער
¼ קאַפּע וואַסער
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
1 טעה־לעפעלע בעיקינג פּוידער
1 עס־לעפעל צוקער
½ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
3 אָדער 4 שטיקלאַך פאַין־עפעל אָדער 2 וויערע עפעל פון מיטעלער מאָס

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו זאַלץ, צוקער און וואַסער. מישט צוזאַמען די מעהל און בייקינג־פּוידער און גיט צו צו די אייער־מיקסטשור. שניידט די פאַין־עפעל סלייסעס אויף פיערטלאַך אָדער די עפעל אויף אַכטעל. טונקט די עפעל אָדער פאַין־עפעל אין די אויפגעשלאָגענע אייער, און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 אָדער 375 גראַד, ביז זיי ווערען ברוין.

קניידלאַך, נומער 2

2 אייער
⅛ טעה־לעפעלע פעפער
½ קאַפּע וואַסער
1 טעה־לעפעלע פעטס
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
1 עס־לעפעל קאַרטאָפעל מעהל
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, געווירצען און צעלאָזענע פעטס, מישט אויס די קאַרטאָפעל־מעהל מיט אַ האַלבע קאָפּע מצה־מעהל און גיט צו נאָך אַ האַלבע קאָפּע מעהל ביז די טייג ווערט שטייף גענוג צו מאַכען דערפון קניידלאַך, באַשמירענדיג דערביי די הענד מיט שמאַלץ. די קניידלאַך דאַרפען זיין אין דער מאָס פון אַ וועלשענע נוס. לעגט אַריין אין געקאָכטע וואַסער וואָס איז געזאַלצען, אָדער אין זופּ און קאָכט פאַר צוואַנציג מינוט. די קניידלאַך קענען אויך געגעסען ווערען אָנשטאָט קאַרטאָפעל ווען איהר סערווירט געבראָטענס. פון דער רעסיפּי קומען אַרום 12 קניידלאַך.

קניידלאַך, נומער 3

1⅛ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
½ קאַפּע צעריבענע קאַרטאָפעל
1 לעפעל טשיקען־שמאַלץ
2½ לעפעלאַך זאַלץ
1 קאַפּע לעבליכע וואַסער
1 לעפעל צעהאַקטע פעטרישקע
2 אייער
¼ לעפעלע אינגבער
¼ לעפעלע פעפער

שלאָגט אויף די טשיקען־פעטס ביז עס ווערט ווייס, מישט עס אויס מיט די אייער, גיט צו וואַסער, מצה־מעהל און קאַרטאָפעל, און מישט אויס צוזאַמען, באַווירצט מיט פעטרישקע, אינגבער, זאַלץ און פעפער, מאַכט דאַן קליינע קניידלאַך, און וואַרפט זיי אַריין אין קאָכיגע וואַסער, קאָכט זיי אַרום 15 מינוט.

מאַנדלען

3 אייער
⅛ טעה־לעפעלע זאַלץ
⅜ קאַפּעס מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל
½ טעה־לעפעלע קאַרטאָפעל מעהל

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מעהל, קאַרטאָפעל מעהל, און זאַלץ. קנעט אויס, און קאַטשעט אויס אַ פערטעל אינטש דיק, און צעשניידט אויף אַ פערטעל אינטש סקווער. פרעגעלט אין אַ סך פעטס אָנגעוואַרימט צו 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין, און סערווירט מיט זופּ.

מצה־קניידלאַך, נומער 2

6 מאַנישעוויטץ מצות
3 אייער
2 לעפעל טשיקען־פעטס
1 לעפעל צעהאַקטע פּעטרישקע
5 ציבעלעס פון געוועגליכער גרויס
2 לעפעלאַך זאַלץ
¼ לעפעלע פעפער
½ לעפעלע אינגבער
⅓ קאַפּע פעטס

ווייקט די מצות אין קאָכיגע וואַסער פאַר איין מינוט, דריקט אויס די וואַסער און ריובט דורך אַ זיפּ. פּרעגעלט דריי ציבעלעס אין טשיקען־פעטס ביז זיי ווערען ברוין. דאַן גיט צו די מצות און פּרעגעלט זיי ביז זיי ווערען טרוקען. לעגט עס איבער אין אַ שיסעל, גיט צו די געווירצען און די געלעכלאַך פון די אייער, מישט עס אַלעס צוזאַמען פאַר אַ פּאָר מינוט און דאַן גיט צו די גערדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. מאַכט קליינע קניידלאַך, קייקלענדיג זיי אין אַביסעל מצה־מעהל. לעגט זיי אַריין אין קאָכיגע זאַלץ־וואַסער (איין לעפעלע זאַלץ צו אַ קוואָרט וואַסער) פאַר 15 מינוט. זיידט זיי אָפּ און גיסט אַרויף די פעט אין וועלכע די אַנדערע צעשניטענע ציבעלעס האָבען זיך געברויזט.

מצה־דאַמפּלינג

3 מאַנישעוויטץ מצות
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
4 אייער
2 לעפעל פעטס
½ לעפעלע זאַלץ
½ לעפעלע צעהאַקטע פּעטרישקע

ווייקט די מצות אין קאַלטע וואַסער, דאַן לאָזט די וואַסער אָפּרינען. שלאָגט אויף די אייער, דאַן גיט צו פעטס, זאַלץ און די געווייקטע מצות. גיט צו די מצה־מעהל און פּעטרישקע, מישט גוט אויס, דעקט עס צו, און שטעלט אין אייז־באָקס פאַר פיער ביז פינף שטונדען איידער איהר מאַכט דערפון קניידלאַך. ווען איהר זיינט גרייט עס צו געברויכען, מאַכט דערפון קניידלאַך און לעגט זיי אַריין אין קאָכיגער זופּ, דעקט עס צו און לאָזט עס קאָכען אַ האַלבע שטונדע.

קעז־ (טשיעז) פּאַי

¼ קאַפּע צוקער
1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
2 מאַנישעוויטץ מצות
¼ קאַפּע פּוטער
1 טעה־לעפעלע בייקינג פּוידער

ווייקט די מצות, דריקט גוט אויס, גיט צו פּוטער און צוקער, וועלכע זיינען צוזאַמען אויפגעשלאָגען מיט לימענע־שאָלעכץ און בייקינג פּאַודער. מישט אַלעס גוט צוזאַמען און לעגט אַלעס אַריין אין אַ „ספּרינג פאָרם", אַלס „קראָסט" פאַר אָט דעם פילינג:

1 פונט קאַטעדזש קעז, 1 קאַפּע צוקער, אַ האַלבען פּיינט קריעם, 2 עס־לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל, 4 אייער, צעריבענע שאָלעכץ פון 1 לימענע, זאַפט פון 2 לימענעס, אָדער פון 1 לימענע און 1 אָרענדזש, 1 טעה־לעפעלע בייקינג־פּאַודער.

שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאַך פון די אייער און צוקער, גיט צו די לימענע שאָלעכץ און זאַפט. גיט צו קעז, קריעם און מעהל און בייקינג פּאַודער, צוזאַמענגעמישט. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון אייער. גיסט די פילינג אין אַ ספּרינג־פאָרם און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד (אַרום 70 מינוט) ביז גוט געזעצט. שטעלט אַ פאַן אונטער דער „ספּרינג־פאָרם" אויפצוכאַפּען די טראָפּענס וועלכע קענען דורכפאַלען ביז די פילינג הויבט זיך אָן צו זעצען.

„פלאָפי" קניידלאַך

3 אייער ¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
½ טעה־לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די ווייסליך פון אייער ביז הארט, דאַן שלאָגט אַריין די געלעכלאַך. גיט אַריין די מצה־מעהל און זאַלץ. לאָזט שטעהן 5 מינוט. דאַן מאַכט קניידלאַך מיט א לעפעל און לעגט אַריין אין קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ־וואַסער. פאַרדעקט און קאָכט 45 מינוט. די רעסיפּי מאַכט 12 גרויסע קניידלאַך.

לאָקשען, נומער 1

½ עס־לעפעל מאַנישעוויטץ קעיק מעהל 1 איי
3 עס־לעפעל וואסער זאַלץ

צו 1 איי צוגעבען אַביסעל זאַלץ און 3 עס־לעפעל וואַסער. צעשלאָגט דאָס לייכט און צעמישט מיט אַ האַלבען עס־לעפעל קעיק־מעהל. וואַרמט אָן אַביסעל שמאַלץ אָדער בוימעל אין אַ פּריואינג פּען (אַ פּענדעל), דאַן באַגיסט דערמיט די דעק פון דער פּען און ברוינט איין זייט. דערנאָך קערט איבער אויף דער צווייטער זייט. ווען ביידע זייטען זיינען צוגעברוינט, לעגט דאָס אויף אַ פלאַכען פּלאַץ אָפּצוקיהלען. דערנאָך שניידט דערפון לאָקשען אַן אַכטעל אינטש ברייט און טוט זיי אַריין אין זידענדיגע זופּ ווען אַלעס איז גרייט צום עסען.

לאָקשען, נומער 2

2 אייער ⅜ קאָפּעס מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אָדער
1 עס־לעפעל וואסער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט
1 טעה־לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, זאַלץ, קנעט אַריין די קעיק־מעהל, קנעט עס אויס אַזוי דין ווי מעגליך אויף אַ לאָקשען־ברעט וואָס איז באַדעקט מיט מעהל און לאָזט עס שטעהן פאַר אַ האַלבע שטונדע אָפּצוטריקענען אַביסעל. וויקעלט דערנאָך די טייג ווי אַ דזשעלי ראָל און צעשניידט עס אויף דינע שטיקלאַך אין וועלכער מאָס איהר ווילט. לאָזט עס אָפּטרוקענען און איידער איהר סערווירט, קאָכט עס פאַר 20 מינוט אין זאַלץ־וואַסער

מצה מיט צושלאָגענע אייער (סקרעמבעלד עגס)

6 מאַנישעוויטץ מצות 3 אייער
4 עס־לעפעל גענזענע שמאַלץ

צעברעכט 6 מצות אויף קליינע שטיקלאַך און לעגט זיי אַריין אין אַ זייער (סיוו), גיסט אַרויף זידיגע וואַסער, זייט שנעל איבער, אַזוי אַז די מצות זאָלען זיין פייכט און ניט צו־דורכגעווייקט. צעשלאָגט גוט 3 אייער, וואַרעמט אָן 4 עס־לעפעל געגזענע שמאַלץ אָדער אַן אַנדער פעטס אין אַ פאַן און גיסט אַריין אַהין די צעשלאָגענע אייער מיט מצה. אויצט מישט דאָס גוט אויס מיט אַ לעפעלע און ווען איהר מישט, גיט צו 4 עס־לעפעל צוקער. קאָכט דאָס לאַנגזאַם ביז די אייער זיינען פאַרטיג. דערלאַנגט דאָס הייסערהייט. איהר קענט דאָס מאַכען אָהן צוקער אויב איהר ווילט.

מצה פּענקעיקס, נומער 1

1½ מאַנישעוויטץ מצות	¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
2 אייער	1 טעה־לעפעלע צוקער

ווייקט די מצות גוט און דריקט אויס די וואַסער ביז טרוקען, גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, זאַלץ און צוקער, שלאָגט גוט אויף די ווייסליכע פון די אייער, לעגט עס אַריין. לאָזט אַרונטער לעפעלווייס אויף אַ הייסע, גוט־באַפּעטע בעקעלע און באַקט ביז עס ווערט ברוין. דיזע רעסיפּי וועט אייך געבען פון זעקס ביז אַכט לאַטקעס.

מצה־מעהל לאַקשען

2 אייער	2 עס־לעפעל מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ	2 עס־לעפעל קאַרטאָפעל מעהל

שלאָגט אויף די אייער אַביסעל, גיט צו זאַלץ, מעהל און קאַרטאָפעל־מעהל. דערוואַרימט אַ טעה־לעפעלע פעטס אין אַ בראָט־פאַן, גיסט אַריין די אייער מיקסטשור, קאָכט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, דאַן קעהרט איבער און ברוינט די אַנדערע זייט. קעהרט איבער אויף אַ ברעטעל, לאָזט אָפּקיהלען, און צעשניידט אויף שטיקלאַך אַ זעכצעהנטעל אינטש די ברייט. אַזוי ווי דער קוכען איז דיק, וועלען די לאַקשען זיין ברייט. לעגט אַריין אין דער זופּ איידער איהר סערווירט.

פּאַמפּקין פּענקעיקס

2 קאַפּעס געקאָכטע פּאַמפּקין	½ לעפעלע זאַלץ
½ קאַפּע פליסיגקייט פון פּאַמפּקין	3 אייער
¾ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	½ לעפעלע מוסקאַט־ניס

מישט אויס די שטאָפען לויט דער אָרדענונג ווי זיי ווערען אָנגעגעבען. פּרעגעלט עס אין הייסע פעטס. סערווירט מיט סירופּ אָדער באַשפּרענקעלט מיט צוקער און צימרינג. אַ סך האָבען דאָס ליב צו סערווירען מיט זויערע סמעטענע.

וואַפעלס

1 קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל, אָדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט	3 טעה־לעפעלאַך בייקינג פּוידער
½ טעה־לעפעלע זאַלץ	3 אייער
	2 קאַפּעס מילך
	4 עס־לעפעל צעלאָזענע פּוטער

זיפּט צוזאַמען די קעיק־מעהל, זאַלץ און בייקינג פּוידער. שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו מילך, דאַן גיט צו דיזע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאָפען ביסלעכווייס, און שלאָגט אויף גוט. גיט צו די צעלאָזענע פּוטער און צולעצט מישט אַריין האַרט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט אויף אַ הייסען וואַפעל־אייזען ביז עס ווערט ברוין.

מצה־מעהל אָמלעט

3 אייער	½ קאפע מאנישעוויטץ מצה־מעהל
¾ קאפעס וואסער	¼ לעפעלע זאלץ
2 לעפעל פוטער אָדער אנדערע פעטס	

שלאָגט אויף די אייער, ביז זיי זיינען זעהר לייכט און שוימעדיג, גיט צו וואַסער, זאַלץ און מצה־מעהל, מישט גוט אויס. צעלאָזט די פוטער אין אַ גרויסען בעקעלע, און גיסט אַריין אין בעקעלע די מיקסטשור, לאָזט עס קאָכען ביז דער אונטערשטער טייל ווערט ברוין, דאַן קערט עס איבער און ברוינט צו די אַנדערע זייט. אויב איהר ווילט קענט איהר עס קאָכען אַלס באַזונדערע אַמלעטס. סערווירט מיט איינגעמאַכטס, האָניג, סירופ אָדער צוקער און צימרינג.

מצות איינגעטונקען אין אייער

3 מאנישעוויטץ מצות	6 לעפעל צוקער
2 אייער	2 לעפעלאך צימרינג
4 לעפעלאך צעריבענע לימענע־שאלעכץ	

ווייקט די מצות אין מילך אָדער וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, צעשניידט זיי אין פיערטלאַך אָדער אַכטלאַך. טונקט איין אין די אויפגעשלאָגענע אייער און פרעגעלט אין פוטער ביז עס ווערט ברוין. מישט אויס צוזאַמען די צוקער און צימרינג און באַ־שפרענקעלט מיט דעם די הייסע מצות. באַשפרענקעלט פון אויבען מיט צעריבענע לימענע־שאָלעכץ און סערווירט.

מצה פענקעיקס, נומער 2

2 מאנישעוויטץ מצות	1 איי
1 קאפע מילך	1 לעפעל צוקער
2 לעפעל פוטער	½ לעפעלע זאלץ
½ קאפע מצה־מעהל	

שלאָגט אויף די געלעכלעך פון איי, גיט צו צוקער, זאַלץ, מילך, מעהל, און וויקעלט אין דער גוט אויפגעשלאָגענער ווייסליכע פון דעם איי, באַגיסט די מצה מיט וואַסער, דאַן לעגט אַריין אין אויוועך פאַר אַ מינוט. צעשניידט די מצה אויף פיערטלאַך, כדי איהר זאָלט קענען לייכטער אָנגעהן מיט דעם, באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט די צונויפגעמישטע שטאָפען און באַקט עס מיט דער אָנגעשמירטער זייט אַרונטער אין הייסע פוטער, ביז עס ווערט ברוין. דאַן באַשמירט דעם אויבערשטען טייל, קערט איבער און לאָזט עס ווערען ברוין. סערווירט עס הייס, און באַשפרענקעלט מיט דינעם צוקער.

פאַרפעל לאַטקעס

4 קאפעס מאנישעוויטץ מצה־פארפעל	2 קאפעס וואסער
4 אייער	1½ לעפעלאך זאלץ

גיסט אַרויף די וואַסער אויף די פאַרפעל. גיט צו גוט אויפגעשלאָגענע אייער און די זאַלץ. מישט גוט אויס און פרעגעלט אין הייסע פעטס ביז עס ווערט גאָלדען ברוין. באַשפרענקעלט מיט צוקער און סערווירט מיט סירופ. איהר קריגט פון דער רעסיפּי 20 פענקעיקס

קעז־לאַטקעס

3 אייער
1 לעפעלע צעלאָזענע פּוטער
2 קאַפּעס מאַנישעוויטץ פאַרפעל
½ לעפעלע זאַלץ
¼ לעפעלע צימרינג
2 לעפעל קאַטעדזש אַדער קריעם־קעז

שלאָגט אויס די אייער, גיט צו דאַן אַלע שטאָפען אויסער די פאַרפעל און מישט גוט אויס. באַנעצט די מצות אָדער פאַרפעל מיט אַביסעל הייסע מילך אָדער וואַסער און דאַן מישט עס אויס מיט דעם אייער־מיקסטשור. גיט עס אַרויף לעפעלוויים אויף אַ סקאָוואָראָדע וואָס איז גוט באַשמירט מיט פּוטער און פּרעגעלט ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין, און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער. איהר קענט עסען דיזע לאַטקעס הייס אָדער קאַלט.

קאַרטאָפעל לאַטקעס

5 אָדער 6 צעריבענע רויהע פּאָטייטאָס (אַרום 3 קאַפּעס)
1 צעריבענע ציבעלע
¾ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 עס־לעפעל זאַלץ
½ טעה־לעפעלע פעפער
2 אייער

לאָזט אָפּזייען די וואַסער פון די צעריבענע פּאָטייטאָס, מישט זיי דערנאָך אויס מיט די אַנדערע שטאָפען. לאָזט אַרונטער לעפעלוויים אין פיל פעטס וואָס איז אָנגעהייצט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. פּרעגעלט ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין. איהר קענט דערפון האָבען פון 10 ביז 12 לאַטקעס.

עפּעל־פּודינג

3 מאַנישעוויטץ מצות
⅔ קאַפּעס ווייַנפּערלאַך (¼ פונט)
½ קאַפּע ראָזשינקעס (¼ פונט)
¾ קאַפּעס ברוינעם צוקער
4 לעפעל צעלאָזענע פעטס
3 גרויסע עפּעל
1 לימענע (בלויז די שאָלעכץ)
6 אייער
2 לעפעלאַך צימרינג

ווייקט די מצות און דריקט אויס די וואַסער, גיט צו די עפּעל, אָפּגעשיילט און צע־שניטען אויף קליינע שטיקלאַך, גיט צו ווייַנפּערלאַך, ראָזשינקעס, צימרינג, לימענע־שאָלעכץ, צוקער און פעטס, מישט זיי אויס צוזאַמען מיט די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער, גיסט אַריין אין אַ פּענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט, ביז די עפּעל ווערען ווייך. איהר קענט קאָכען דעם פּודינג, אויב איהר ווילט. סערווירט עס מיט ראָם־סאָס.

געפּרעגעלטע פיש

שטיקלאַך פיש (לויט דער צאָל פון פאַמיליע)
1 איי צעשלאָגען
זאַלץ און פעפער
מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

באַשפּרענקעלט די שטיקלאַך פיש מיט זאַלץ און פעפער, וויקעלט זיי אין מצה־מעהל, טונקט איין אין אַן איי און דאַן טונקט אויך נאָך אַמאָל אין מצה־מעהל . באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור ביז 350 גראַד, ביז עס ווערט ברוין.

מצה קוגעל, נומער 1

3 מאַנישעוויטץ מצות
2 לעפעל פעטס
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
¼ קאַפּע צעהאַקטע מאַנדלען
½ לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
1 גרויסען עפּעל (צעריבען)
5 אייער
½ לעפעלע זאַלץ
¼ פונט (½ קאַפּע) הייסע פעטס

ווייקט די מצות אין וואַסער, ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, צעלאָזט די פעטס אין אַ פענדעל, און גיט צו די מצות, זיי זאָלען זיך ווייטער אויסטריקענען. ווען זיי זיינען טרוקען, לעגט זיי אַרויס אין אַ שיסעל, גיט צו די מצה־מעהל, מישט עס גוט אויס. דאַן גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, די מאַנדלען, די לימענע־שאָלעכץ, די זאַלץ, די צעריבענע עפּעל, און צולאָזט די גוט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט עס אַריין אין אַ פּודינג־כלי אָנגעשמירט מיט פעטס, און גיסט אַרויף די הייסע פעטס. באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויוון (350 גראַד) פאַר אַ 40 מינוט, ביז עס ווערט ברוין.

מצה קוגעל, נומער 2

6 מאַנישעוויטץ מצות
1 קאַפּע פעטס
½ קאַפּע ראָזשינקעס
¼ קאַפּע סיטראָן
¼ קאַפּע לימענע־שאָלעכץ
½ קאַפּע מאַנדלען
2 אונצעס טשאָקאָלאַד
½ קאַפּע צוקער
1 טעה־לעפעלע צימרינג
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
½ טעה־לעפעלע מושקאַטן ניס (נאַטמעג)
1½ טעה־לעפעלאַך זאַלץ
½ טעה־לעפעלע קלאָוואָו
¼ טעה־לעפעלע מעיס

ווייקט די מצות אין וואַסער און ווען זיי זיינען ווייך, פּרעסט גוט אויס די וואַסער. צעשניידט גוט די שטיקלאַך פעטס, ראָזשינקעס, ציטראָן, לימענע שאָלעכץ און מאַנדלען און גיט צו צו די מצות. צעלאָזט די טשאָקאָלאַט און גיט צו דאַן די צוקער, זאַלץ, גע־ווירצען און מעהל. וואַרימט אויף איין עס־לעפעל פעטס אין אַן אייזערנעם טאָפּ מיט אַ קאָווער, און גיסט אַריין דעם פּודינג. לעגט אין אַ מעסיגען אויוון, ביז עס הויבט אָן צו באַקען, דאַן גיסט אַריין אַ קאָפּע וואַסער אַרום די זייטען פון פּודינג און דעקט צו. באַקט עס 3 שטונדען.

מצה־פּודינג, נומער 1

10 מאַנישעוויטץ מצות
6 אייער
½ פונט צעהאַקטע וועלשענע ניס
1 קאַפּע צוקער
6 לעפעל געגזענע פעטס

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער געדיכט, שלאָגט אַריין די צוקער לאַנגזאַם, דאַן גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, טונקט די מצות אין וואַרעמע וואַסער און צעשניידט זיי אַזוי, אַז זיי זאָלען זיך אַריינפּאַסען אין אַ בעקעלע. באַשמירט דאָס בעקעלע מיט פעטס, טונקט איין די מצות פאַר דעם ערשטען לעיער אין דער געמיש פון אייער און לעגט זיי אַריין אין בעקעלע, שמירט אָן פון אויבען מיט אַ טייל פון דעם פעטס און באַשפּרענקעלט מיט ניס. ווידערהאָלט דאָס זעלבע נאָכאַמאָל ביז איהר פאַרברויכט דעם גאַנצען מיקסטשור. באַגיסט עס מיט די אייער אָדער פעטס וואָס פאַרבלייבט און באַקט איין שטונדע אין אַ הייסען אויוון (375 גראַד). סערווירט עס מיט וועלכער „סאָס" איהר ווילט.

דאָונאַטס

⅝ קאַפּעס וואַסער
⅛ קאַפּע טשיקען־שמאַלץ
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 לעפעלע צוקער
3 אייער
¼ לעפעלע זאַלץ

קאָכט אויף די פעטס, וואַסער, צוקער און זאַלץ, גיט צו די מצה־מעהל, מישענדיג עס גוט אויס. לאָזט די מיקסטשור קאָכען פאַר אַ סעקונדע, נעמט עס אַוועק פון פייער און מישט גוט דורך. שלאָגט אויף די אייער איינציגוויס און גיט זיי צו איינציגוויס. באַשמירט אַ פענדעל מיט פעטס און אויך אייערע הענד, מאַכט קליינע קייליכלאַך, אַרום צוויי אינטשעס די ברייט און מאַכט אַ לאָך אין מיטען מיט אייער פינגער, נאָכדעם ווי די קייליכלאַך זיינען אַריינגעלעגט געוואָרען אין בעקעלע. באַקט אין אַ הייסען אויוועז (375 ביז 400 גראַד) פאַר אַ שטונדע.

קראַלערס

4 קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 קאַפּע פעטס
2 קאַפּעס וואַסער
10 אייער
2 לעפעלאַך זאַלץ

קאָכט אויף צוזאַמען די פעטס און די וואַסער, גיט צו די מצה־מעהל און מישט אויס. לאָזט די מיקסטשור אָפּקיהלען און גיט צו די זאַלץ און די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאַן די הענד מיט פעטס און מאַכט קנײדלאַך אַרום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאָך מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאָכדעם ווי איהר האָט זיי אַוועקגעלעגט אויף פּאַפּיר אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ הייסען אויוועז (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע. וויקעלט עס אין שטויב־צוקער.

סעמאָן קראָקעטס

½ קאַפּע צעריבענע מייערען
1 קאַפּע צעריבענע קאַרטאָפעל
1 צעהאַקטע ציבעלע
1 קאַפּע געקאָכטע רייז
1 פונט קענד סעמאָן
2 לעפעלאַך זאַלץ
2 אייער
¼ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

נעמט אַוועק די פליסיגקייט פון די סעמאָן, צעריבט די סעמאָן מיט אַלע אויסגערעכענטע שפּייז־אַרטיקלען, מאַכט קנײדלאַך, וויקעלט זיי אין מצה־מעהל און באַקט אין בעקעלאַך מיט אַ סך פעטס ביז זיי ווערען ברוין, אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד.

מצה־צוויבעל

עס איז ניט פאַראַנען קיין בעסערע פאַרשפּייז ווי ווען איהר נעמט אַ מאַנישעוויטץ מצה און רייבט אָן אויף איהר אַ רויהע ציבעלע, לייכט באַשפּרענקעלט מיט זאַלץ און געלעגט אין אַן אויוועז אויף אַ פּאָר מינוט צו טרוקענען. באַשמירט עס דערנאָך מיט פּוטער און סערווירט עס הייסערהייט. עס גיט צו אַ באַזונדערען געשמאַק צום ברעקפעסט אָדער אַלס צוביים צו טעה.

פארפעל פודינג, נומער 1

3 קאפעס מאנישעוויטץ פארפעל
1 קווארט קאכיגע וואסער
1½ לימענע, די שאלעכץ און זאפט
2 אייער
½ קאפע צוקער
1 לעפעלע זאלץ
3 לעפעל טשיקען־פעטס אדער פוטער

גיסט איבער די פארפעל מיט קאכיגע וואסער, לאזט עס ווייקען ארום 10 מינוט, דאן דריקט אויס די וואסער, גיט צו לימענע־זאפט, און די צעריבענע שאלעכץ פון לימענע, צוקער, זאלץ און פעטס, מישט עס גוט אויס, לעגט עס אריין אין א בעקעלע אנגע־שמירט מיט פעטס, און באקט עס פאר צוויי שטונדען אין א מעסיגען אויווען אין א טעמפעראטור פון 325 גראד, סערווירט מיט ראזשינקע־זאפט אדער מיט אירגענד וועלכען אנדערען „סאס“ וואס איהר ווילט.

מצה־פודינג, נומער 2

4 מאנישעוויטץ מצות
2 אייער
½ קאפע צוקער
1 גרויסער זויערער עפעל
½ טעה־לעפעלע זאלץ
½ קאפע ראזשינקעס
½ טעה־לעפעלע צימרינג
2 עס־לעפעל צעלאזענע פעטס

ווייקט די מצות אין וואסער ביז זיי ווערען ווייך, לאזט די וואסער אפרינען, אבער פרעסט עס ניט טרוקען, גיט צו די אייער, גוט אויפגעשלאגען, צוקער, עפעל צעשניטען אויף קליינע שטיקלעך אדער צריבען. גיט צו זאלץ, ראזשינקעס, צימרינג, צעלאזענע פעטס, מישט אלעס גוט אויס צוזאמען, גיסט אין א פענדעל וואס איז אנגעווארעמט און באשמירט מיט פעטס. לעגט ארויף פון אויבען שטיקלעך פעטס און באשפרענקעלט מיט צוקער און צימרינג. באקט אין א טעמפעראטור פון 350 גראד פאר 45 מינוט און סערווירט מיט א פרוכט־סאס.

די פאלגענדע ארענדזש־סאס איז גוט דערפאר: 2 ווייסלאך פון אייער, א האלבע קאפע צוקער, א האלבע קאפע ארענדזש־זאפט, 1 לעפעל צריבענע ארענדזש־שאלעכץ, קענדיעד ארענדזש־שאלעכץ. שלאגט אויף די ווייסלאך פון אייער ביז עס ווערט הארט און טרוקען, גיט צו צוקער און ארענדזש־זאפט ביסלעכווייז, אויפשלאגענדיג עס שטענ־דיג. איידער איהר סערווירט, מישט אריין צריבענע ארענדזש־שאלעכץ און געברויכט געצוקערטע ארענדזש־שאלעכץ צו באצירען.

געבאקטע סעמאן

½ פונט קענד סעמאן
2 אייער, לייכט אויפגעשלאגען
1 לעפעל מילך
1 לעפעל מאנישעוויטץ מצה־מעהל
1 קליינע, צעהאקטע ציבעלע
½ לעפעלע זאלץ
⅛ לעפעלע פעפער
3 לעפעל פוטער
2½ אדער 3 קאפעס צעריבענע קארטאפעל

מישט צוזאמען אלע שטאפען א חוץ דער פוטער און די צעריבענע קארטאפעל. צעלאזט צוויי לעפעל פוטער אין א פודינג־פענדעל און לעגט אוועק ביים דנא און ביי די זייטען די קארטאפעל. לעגט זיי אויס איין אינטש דיק, לעגט אוועק דערנאך אין צענטער די אויסגעמישטע סעמאן, שמירט אן דאס אויבערשטע פון די קארטאפעל מיט דער פאר־בליבענער פוטער. באקט פאר א האלבע שטונדע אין א געווענליך אנגעהייצטען אויווען. א פאר מינוט איידער איר נעמט ארויס פארגרעסערט די היץ אום צו מאכען די קארטאפעל ברוין.

סעמאָן־לאָוף נומער 1

1 פונטיגע קען סעמאָן	1 טעה־לעפעלע זאַלץ
2 אייער	1/8 טעה־לעפעלע פעפער
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	

מישט אויס די שטאָפען צוזאַמען, געברויכענדיג אויך סעמאָן־זאַפט, לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פעטס און באַקט 30 מינוט אין אַ לאַנגזאַמען אויווען. ווען פאַרטיג קעהרט איבער אויף אַ טעלער און סערווירט אַרומגערינגעלט מיט קריעמד אַרבעס און באַלעגט מיט פעטרושקע.

סעמאָן סענדוויטשעס

2 מאַנישעוויטץ מצות	זאַפט פון אַ האַלבער לימענע
2 אייער	1 פונט קענד סעמאָן
1 לעפעלע זאַלץ	1 לעפעל פוטער
1/8 לעפעלע פעפער	1 לעפעל צעריבענע קאַרטאָפעל

צעברעכט די מצות און באַשפּרינקעלט זיי מיט אַביסעל וואַסער, צעשלאָגט די אייער, גיט צו מצה, זאַלץ, פעפער, לימענע־זאַפט, קאַרטאָפעל און סעמאָן. (די סעמאָן דאַרף זיין אָהן פעטס). מישט אויס אַלע צוזאַמען און לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פוטער, באַשמירט אויבען מיט אַ לעפעלע פוטער און באַקט פאַר 45 מינוט אין אַ געוועהנליך אָנגעהייצטען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. ווען קאַלט, צעשניידט עס פאַר סענדוויטשעס. דיזער מאכל קען געגעסען ווערען אַ טאָג שפּעטער.

פלוימען־פריטערס (פיינקוכען)

1/2 פונט פלוימען, געקאָכטע מיט די קערענדלאך	4 אייער
4 מאַנישעוויטץ מצות	1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 קאַפּע צוקער	1/2 לעפעלע זאַלץ

ווייקט די מצות אין קאַלט וואַסער פאַר אַ פּאָר מינוט ביז זיי ווערען ווייך, און דאַן דריקט אויס די וואַסער, גיט צו צוקער, אויפגעשלאָגענע אייער, זאַלץ און מעהל. נעמט אַביסעל פון טייג, און גלייכט עס אויס אויף דער דאַלאָניע פון אייער האַנד, לעגט אַריין אַ פלוים אין מיטען און דעקט צו מיט אַן אַנדער לענגליך־רונדע שטיקעל טייג און פאַרקלעפּט ביי די זייטען. וויקעלט עס אין מצה־מעהל און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

מאַמוראַס

נעמט 1 מאַנישעוויטץ מצה פאַר יעדע פּערזאָן. טונקט איין די מצה אין קאַכיגע זאַלץ־וואַסער פאַר איין מינוט. לעגט אַריין די אויסגעווייקטע מצות אין אַ שיסעל, באַגיסט עס מיט אַביסעל אָליווען־אויל און צעריבענע קעז. מאַכט דערפון אַזוי פיל לעיערס, לויט דער צאָל פון פּערזאָנען וואָס איהר ווילט סערווירען. שניידט עס אין שטיקלאַך און סערווירט. געברויכט כשר'ן „האָשקעוואַל" גריכישען קעז.

געפילטע פעפערס

5 גרינע פעפערס
1 פונט צעמאַלענע פלייש
2 מאַנישעוויטץ מצות
2 אייער
2 עס־לעפעל זאַלץ
½ טעה־לעפעלע פעפער
2 עס־לעפעל מצה־מעהל
3 קאַפּעס קרויט
2 פונט טאַמייטאָס

צעשנײדט די פעפערס אין אַ העלפט, שנײדט אַוועק דעם שטענגעל און וואַשט אַוועק די װײַכע קערענדלאַך, זײַעט אָפּ די טאָמײטאָ־זאַפט און האַלט עס באַזונדער צו באַקען אין דעם די פעפערס. צעברעכט די מצות און מישט עס אויס מיט דעם פלייש, די אייער, די מעהל, די קרויט, די טאָמײטאָס און די געווירצען. פילט אָן דערמיט די האַלבע פעפערס און באַקט זיי אין דער טאָמײטאָ־זאַפט (אַרום אַ שטונדע און אַ האַלב), ביז זיי ווערען ברוין.

פאַרפעל פודינג, נומער 2

2 קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־פאַרפעל
2 אייער
⅓ קאַפּע צוקער
½ לעפעלע זאַלץ
3 לעפעלאַך היהנער־שמאַלץ
1 עפּעל אדער באַנאַנאַ
¼ קאַפּע צעהאַקטע ניס

דעקט צו די פאַרפעל מיט קאַלטע וואַסער, זײַעט באַלד דורך אַז די פאַרפעל זאָלען זײַן בלויז פײַכט. גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, זאַלץ, צוקער און שמאַלץ. שנײדט אַרײַן די עפּעל אָדער באַנאַנאַ און גיט צו די ניס. גיט עס אַרײַן אין אַ גוט־אָנגעשמירטע בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען פאַר אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

זויער־קרים פודינג

3 מאַנישעוויטץ מצות
2 אייער
1 קאַפּע זויערע סמעטענע (קריעם)
½ לעפעלע זאַלץ
⅛ לעפעלע פעפער
¼ קאַפּע ראָזשינקעס
1 לעפעל פּוטער

צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלאַך, באַגיסט זיי מיט הייסע וואַסער און דריקט אויס די וואַסער, באַגיסט עס מיט קאַלטע וואַסער און דריקט אויס. דאַן גיט צו אייער, זויערע סמעטענע, צוקער, זאַלץ, פעפער און ראָזשינקעס. לעגט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע גוט באַשמירט מיט פעטס און באַקט פון 45 ביז 60 מינוט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען (325 ביז 350 גראַד) ביז עס ווערט ברוין.

געבאַקענע ספּינעטש

2 אייער
3 קאַפּעס מילך
2 קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
2 קאַפּעס געקאָכטע ספּינעטש
4 עס־לעפעל צעלאָזענע פּוטער
3 טעה־לעפעלאַך זאַלץ

מישט אויס די שטאָפען און לעגט אַרײַן אין אַ בראַט־פאַן באַשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ לייכט־געהייצטען אויווען (300 גראַד) ביז עס ווערט שטייף, 45 ביז 60 מינוט.

מצה־מעהל פּאָלענטאָ

3 אייער	3 עס־לעפּעל פּוטער
½ קאַפּע וואַסער	1 ציבעלע
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	¼ פונט מאַשרומס
1 טעה־לעפּעלע זאַלץ	3 קאַפּעס טאָמייטאָס
½ טעה־לעפּעלע פּעפּער	½ קאַפּע צעריבענע קעז

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו וואַסער, סיזאָנינג, און אַ העלפט פון דער מצה־מעהל. מישט אַריין די האַרט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און די איבערגעבליבענע מצה־מעהל. פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין און ווען עס קיהלט אָפּ, שניידט אויף שטיקלאַך און לעגט אַריין אין אַ בעקעלע. אויב איהר ווילט פּרעגעלט עס לעפּעלוויים. צעהאַקט די ציבעלע, צעשניידט גוט די מאַשרומס און פּרעגעלט אין די פּוטער. גיט צו טאָמייטאָס און קעז, גיסט איבער שטיקלאַך פון אָמלעט און באַקט אין אַ מעסיגען אויוון פאַר 45 מינוט.

עג־פּלענט (זיסע און זויערע)

מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	2 ציבעלעס
1 עג־פּלענט	1 קען טאָמייטאָ פּייסט
2 אייער	1 לעפּעל צוקער
1¾ קאַפּעס וואַסער	½ טעה־לעפּעלע זאַלץ
¼ טעה־לעפּעלע פּעפּער	

שיילט אָפּ די עגפּלענט און צעשניידט אַ האַלבען אינטש דיק און ווייקט אין זאַלץ־וואַסער אַ האַלבע שטונדע. שלאָגט אויף לייכט די אייער, צוגעבענדיג אַ פיערטעל קאַפּע וואַסער. טונקט די עגפּלענט אין מצה־מעהל, אין אויפגעשלאָגענעם איי און דאַן נאָכ־אַמאָל אין מצה־מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין. צעהאַקט ציבעלעס און פּרעגעלט ביי זיי ווערען גאָלד־ברוין, דאַן לעגט זיי אין אַ גרויסען פּענדעל און גיט צו טאָמייטאָ־פּייסט, צוקער, זאַלץ, פּעפּער און אנדערטהאַלבען קאַפּעס וואַסער. ווען אַלעס איז אויפגעוואַרימט צוזאַמען, גיט צו די געפּרעגעלטע עגפּלענט און קאָכט ווייטער פאַר אַ האַלבע שטונדע, באַטריפט די עגפּלענט מיט סאָס אַ פּאָר מאָל.

סטאָפד (געפילטע) טאָמייטאָ

1 גרויסע טאָמייטאָ	1 עס־לעפּעל מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 איי	¼ טעה־לעפּעלע זאַלץ
½ עס־לעפּעל טשיקען פעטס אדער פּוטער	אַ זעכצעהנטעל טעה־לעפּעלע פּעפּער

וואַשט אָפּ די טאָמייטאָ, שניידט אַרויס דעם וואָרצעל, דאַן שניידט אַראָפּ אַ דין שטיקעל פון וואָרצעל און ליידיגט אויס די פּאַלפּ (ווייכען טייל). באַשפּריצט מיט זאַלץ דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ. צערייבט אַ העלפט פון דעם טאָמייטאָ־פּאַלפּ מיט די אַנדערע שטאָפען, און פילט אָן די טאָמייטאָ מיט די צונויפגעמישטע זאַכען. באַדעקט מיט דעם אויבערשטען־אויסגעשניטענעם טייל פון דער טאָמייטאָ. לעגט אַריין אין פּאַן אויסגעשמירט מיט פעטס, און באַקט 20־30 מינוט אין אַ לייכט־אָנגעהייצטען אויוון. באַצירט מיט אַ שטענגעלע פּעטרישקע וואו דער וואָרצעל איז געווען. אויב איהר ווילט, גיט צו אַ האַלב טעה־לעפּעלע צוקער צו דעם פּאַלפּ־מיקסטשור און באַ־שפּרענקעלט דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ מיט זאַלץ און צוקער.

פיינעפעל דעינטי

5 אייער	¾ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 קאַפּע צוקער	½ קאַפּע צעהאַקטע ניס
1½ קאַפּעס צעמאַלענע פיינעפעל	

שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאַך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט זעהר לייכט, גיט צו מעהל, ניס און פיינעפעל. לעגט אַריין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון אייער און לעגט אַריין אין אַ פודינג־דיש באַשמירט מיט פעטס. באַקט אַרום אַ האַלבע שטונדע אין אַ מעסיגען אויוון. סערווירט קאַלט.

פלייש לאַבען (מיעט לאָוף) נומער 2

1 פונט צעמאַלענע רינד־פלייש	1 ציבעלע
1 פונט צעמאַלענע קאַלב־פלייש	2 עס־לעפעל טאָמייטאָס
1 אָדער 2 אייער	1½ טעה־לעפעלאך זאַלץ
½ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל	1 עס־לעפעל פעטס

מישט אויס גוט די פלייש, מצה־מעהל, טאָמייטאָס, זאַלץ, און גוט אויפגעשלאָגענע איי. מאַכט דערפון אַ לאַבען, און באַגיסט מיט דער איבערגעבליבענער קען טאָמייטאָס אָדער גיסט אַריין אין די זייטען גענוג וואַסער צו פאַרהיטען פון צוגעברענט ווערען. צעשניידט די ציבעלע פון אויבען זעהר דין און באַשפּרענקעלט מיט פעטס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 400 גראַד פאַר איין שטונדע ביז אַ שטונדע און אַ האַלב.

מצה־פילעכץ (סטאָפינג)

4 מאַנישעוויטץ מצות	¼ לעפעלע פעפער
¼ קאַפּע וואַסער	¼ לעפעלע אינגבער
2 אייער	1 לעפעל צעריבענע פעטרישקע
1 לעפעלע זאַלץ	2 לעפעל צעהאַקטע ציבעלעס

צעברעכט די מצה און מאַכט זי פייכט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און גע־ווירצען. דאָס קען געברויכט ווערען אַלס פילעכץ (סטאָפינג) פאַר אירגענד וועלכער פלייש. ראָלט עס צוזאַמען, מאַכט צו די אָנגעפילטע פלייש מיט טוטפיקס, דאַן גיט צו וואַסער און באַקט אין אַ הייסען אויוועז.

מצה־מעהל פּאַי־קראָסט (טייג פאַר פּאַי)

1½ מאַנישעוויטץ מצות	2 אייער
⅛ טעה־לעפעלע זאַלץ	1 עס־לעפעל פעטס
2 עס־לעפעל צוקער	½ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

ווייקט איין אנדערהאַלבען מצות און קוועטשט זיי גוט אויס. דערהיצט 1 עס־לעפעל פעטס און לעגט אַריין די אויסגעקוועטשטע מצות. איצט טוט אַריין אַ האַלבע קאַפּ מצה־מעהל, 2 אייער, 2 עס־לעפעל צוקער און אַן אַכטעל טעה־לעפעלע זאַלץ. מישט דאָס אויס גוט און לעגט אַריין דאָס טייג אין אַ פּאַי בעקענדעל, מאַכט אויס מיט די הענט די פּאַי־דעקלאַך (קראָסט), ווייל עס איז אונמעגליך דאָס צו קאַטשען. מאַכט דאָס טייג אַ פיערטעל אינטש דיק.

קאַליפלאַוער (אייראָפּעאישער סטייל)

מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 קעפּעל קאַליפלאַוער
2 אייער
1¾ קאַפּעס וואַסער

2 גרויסע ציבעלעס
1 קען טאָמייטאָ־פּייסט
1 עס־לעפעל צוקער
1 עס־לעפעל זאַלץ
⅛ טעה־לעפעלע פעפער

וויקט די קאַליפלאַוער מיט'ן קעפּעל אַרונטער, אין זאַלץ־וואַסער פאַר 20 מינוט, דאַן צעטיילט דעם קאַליפלאַוער אויף שטיקלאַך. באַגיסט מיט קאָכיגע וואַסער, פאַרדעקט עס און לאָזט עס שטעהן אַ האַלבע שטונדע. שלאָגט אויף די אייער לאַנגזאַם מיט אַ גאָפּעל, צוגעבענדיג אַ פיערטעל קאָפּע וואַסער. נעמט די קאַליפלאַוער אַרויס פון פענדעל און טונקט איין אין מצה־מעהל, דאַן טונקט איין אין אויפגעשלאָגענע איי און נאָכאַמאָל אין מצה־מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אין פּיעל פעטס, אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. צעהאַקט די ציבעלעס ביז זיי ווערען ברוין, דאַן לעגט זיי אין אַ גרויסער פענדעל צוגעבענדיג טאָמייטאָ־פּייסט, צוקער, זאַלץ, פעפער און וואַסער. קאָכט אַלעס צוזאַמען אַ פּאָר מינוט, דאַן גיט צו אַ קאַליפלאַוער און קאָכט נאָך אַ האַלבע שטונדע, מישענדיג כסדר.

טאָמייטאָ מצות (סקאַלאָפּט)

3 מאַנישעוויטץ מצות
4 שטיקלאַך בערמיודא ציבעלע פון מיטלער גרויס
4 קאַפּעס קענד טאָמייטאָס

1 טעה־לעפעלע זאַלץ
¼ טעה־לעפעלע פעפער
2 עס־לעפעל צוקער
3 עס־לעפעל פּוטער

באַשמירט אַ בעקעלע מיט פעטס, לעגט אַריין די שטיקלעך ציבעלע. באַשפּרענקעלט די טאָמייטאָס מיט זאַלץ, פעפער און צוקער. באַדעקט די ציבעלע מיט אַ לעיער טאָמייטאָ, דאַן אַ מצה, דאַן ווידער אַ לעיער טאָמייטאָ, און ווידער אַ מצה. באַשמירט די אויבער־שטע מצה מיט פּוטער. פאַרדעקט און באַקט אין אַ הייסען אויווען (375 גראַד) אַ האַלבע שטונדע.

קאַרטאָפעל־פריטערס

5 מאַנישעוויטץ מצות
1½ געקאָכטע און צעריבענע קאַרטאָפעל
⅛ לעפעלע פעפער

6 אייער
1½ לעפעלאַך זאַלץ

וויקט די מצות אין וואַסער פאַר 2 מינוט, לעגט זיי אַוועק דערנאָך אויף אַ פלאַכען טעלער פאַר 20 מינוט. גיט צו די אייער און געווירצען צו די געקאָכטע אָדער צע־ריבענע קאַרטאָפעל און מישט עס גוט אויס. באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט דעם טייג, לעגט עס מיט דער זייט וואו די טייג געפינט זיך אַרונטער אין אַ פענדעל וואו עס געפינט זיך אַביסעל צעלאָזענע פּוטער אָדער אַנדערע פעטס. ווערענד די מצה באַקט זיך אויף איין זייט, לעגט אַרויף טייג אויף דער אַנדערער זייט, און ווען דער אויבערשטער טייל איז ברוין, קערט עס איבער אויף דער צווייטער זייט און באַקט, ביז עס איז פאַרטיג. איהר קענט צעשניידען די מצות אויף פיערטלאַך, אוידער איהר לעגט אַרויף די טייג. סערווירט עס הייס אָדער קאַלט.

מצה־שאַרלאָט

- 1 מאַנישעוויטץ מצה
- 2 אייער
- ¼ קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- ¼ קאָפּע ראַזשינקעס
- ¼ קאָפּע וויינפּערלאַך
- ¼ לעפעלע זאַלץ

ווייקט די מצות אין וואַסער, טרוקענט זיי אויס און גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו זאַלץ, פרוכט און מישט גוט אויס, וויקעלט אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליבע פון די אייער, און באַקט אין אַ פענדעל אויסגעשמירט מיט פעטס פאַר 25 מינוט. באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען (350 גראַד). פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען אַ פּודינג פאַר 5 אָדער 6 פּערזאָן.

סטרינג־ביען־לאַטקעס (פּען־קעיקס)

- 3 קאָפּעס געקאָכטע און צעריבענע סטרינג־ביענס
- 3 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- ½ טעה־לעפעלע זאַלץ
- 2 עס־לעפעל פעטס

מישט אויס צוזאַמען אַלע שטאָפען, מאַכט לאַטקעס און באַקט אין אַ הייסע פאַן אָנגעשמירט מיט פעטס, ביז עס ווערט ברוין.

עג־פּלענט קאָטלעטס

- 1 עג־פּלענט
- 3 אייער
- 1 צעריבענע ציבעלע
- ½ לעפעלע זאַלץ
- ¼ לעפעלע פעפער
- 1⅓ קאָפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס
- 3 לעפעל צוקער
- ½ לימענע

באַקט דעם עג־פּלענט ביז עס ווערט ווייך, שיילט עס אָפּ, צערייבט עס גוט, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאַלץ און פעפער און אויך די מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט דערפון קליינע קעיקס. ברוינט עס אין הייסע פעטס און דאַן לעגט זיי איבער אין אַ בעקעלע. ווירצט די טאָמייטאָס מיט די לימענע־זאַפט, צוקער, און באַגיסט דאַמיט דעם עג־פּלענט. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַ האַלבע שטונדע, דאַן סערווירט עס אַנשטאָט פלייש. איהר קענט עס אויך סערווירען קאַלטערהייט.

סעמאָן־לאָוף נומער 2

- 1 פונטיגע קען סעמאָן
- 2 אייער
- 1 טעה־לעפעלע זאַלץ
- ⅛ טעה־לעפעלע פעפער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

מישט אויס די שטאָפען צוזאַמען געברויכענדיג אויך סעמאָן־זאַפט, לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פעטס און באַקט 30 מינוט אין אַ לאַנגזאַמען אויווען. ווען פאַרטיג קעהרט איבער אויף אַ טעלער און סערווירט אַרומגערינגעלט מיט קריעמד אַרבעס און באַלעגט מיט פּעטרושקע.

געבאַקטע געפילטע פיש

1	פיש פון ארום 2½ פונט	2½	טעה־לעפעלאך זאַלץ
6	מאַנישעוויטץ מצות	5	עס־לעפעל פוטער
4	עס־לעפעל פעטרישקע	2	קאָפּעס וואַסער
2	עס־לעפעל צעריבענע ציבעלעס	2	קאָפּעס טאָמייטאָ־זאַפט
1	ציבעלע צעהאַקט אויף קליינע שטיקלאך	⅓	עס־לעפעל וואוסטערשיר סאָס
1	טעה־לעפעלע „טהיים" (ווייהרויך)	2	עס־לעפעל גרינעם פעפער
¼	טעה־לעפעלע רויטען פעפער	1	עס־לעפעל קאַרטאָפעל מעהל
¼	טעה־לעפעלע שווארצען פעפער	1	שטיקעל קנאָבעל (אויב איהר ווילט)

נעמט אַרונטער די ליסקעס און רייניגט די פיש און באַשפּרענקעלט מיט זאַלץ פון אינוועניג און פון דרויסען. ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי זיינען זוייך, דאַן דריקט אויס אַזוי טרוקען ווי מעגליך; גיט צו 2 עס־לעפעל פעטרישקע, צעריבענע ציבעלעס, טהיים, אַ העלפט פון די שוואַרצע און רויטע פעפער, און אַ האַלב טעה־לעפעלע זאַלץ. פילט אָן די פיש מיט דעם און פאַרשפּיליעט מיט טוטפּיקס 1 און אַ האַלב אינטשעס איינס פון די אַנדערע, און וויקעלט אַ שטריקעל אַרום די טוטפּיקס. באַשפּרענקעלט די פיש מיט מצה־מעהל, זאַלץ, פעפער, און לעגט אַרויף 5 עס־לעפעל פוטער. לעגט אַרויף אויף אַ „פיש־רעק" באַשמירט מיט פעטס, אָדער אויף אַ שטיקעל לייוועגט וואָס איז אויפ'ן דנאָ פון אַ באַק־פענדעל, כדי איהר זאָלט קענען לייכט אַרויס־נעמען די פיש. שטעלט אַוועק אין אויווען אויפגעדעקטערהייט (דער אויווען דאַרף זיין אָנגעוואַרימט צו אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד) פאַר 30 מינוט. ווערענד עס סמאַליעט, מישט צוזאַמען קאַרטאָפעל מעהל, וואַסער, טאָמייטאָ־זאַפט, וואוסטערשיר סאָס, צעהאַקטע גרינע פעפער און ציבעלע, קנאָבעל און 2 עס־לעפעל פעטרישקע, 1 טעה־לעפעלע זאַלץ און די איבערגעבליבענע רויטע און שוואַרצע פעפער. באַגיסט די פיש מיט דיזער סאָס נאָך דעם ווי עס האָט געסמאַליעט 30 מינוט, פאַרקלענערט די טעמ־פּעראַטור ביז 300 גראַד און באַקט ווייטער, 15 מינוט פאַר יעדען פונט, ביז עס ווערט פאַרטיג, באַשטרייענדיג אָפט מיט די סאָס. נעמט אַרויס דעם גאַנצען פיש און סערווירט די סאָס פון אַ „גרייווי באָול".

מאַפינס

2	גרויסע אדער 3 קליינע אייער	¼	לעפעלע זאַלץ
2	לעפעל קאַלטע וואַסער	6	לעפעל מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. גיט צו וואַסער צו די געלעכלאַך, שלאָגט אויף ביז עס ווערט לייכט. דאַן וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך. וויקעלט אַריין די מעהל, און באַקט אין אַ מאַפין בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 6—8 מאַפינס.

געפּרעגעלטע קאַליפלאַוער

1	קאַליפלאַוער	2	גרויסע ציבעלעס
			מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

וואַשט די קאַליפלאַוער מיט דעם קעפּעל אַרונטער אין זאַלץ־וואַסער, טיילט אָפּ און קאָכט אין זאַלץ־וואַסער ביז עס ווערט ווייך. פּרעגעלט די ציבעלעס אין פוטער. טונקט איין די קאַליפלאַוער אין דער מצה־מעהל און פּרעגעלט צוזאַמען מיט די ציבעלעס ביז עס ווערט ברוין.

געבאַקטע אוגערקעס (קיוקאָמבערס)

- 3 אוגערקעס פון מיטעלע גרויס
- ¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
- 3 עס־לעפעל פעטס
- 1 טעה־לעפעלע זאַלץ
- 1½ עס־לעפעל צעהאַקטע ציבעלעס
- 1½ טעה־לעפעלאַך צעהאַקטע פּעטרישקע
- 3 טעה־לעפעלאַך צעהאַקטע סעלערי
- 1 קאָפּע צעשניטענע טאָמייטאָס

וואַשט די אוגערקע און צעשניידט זי אין אַ העלפט, אין דער לענג. נעמט אַרויס אַזוי פיל פון דעם אינוועניגסטען טייל (פּאַלפּ), ווי מעגליך, זעהט אָבער אַז די שאָלעכץ זאָל ניט צעבראָכען ווערען. ברוינט די ציבעלע אין פעטס און גיט צו די אַנדערע שטאָפען געמישט מיט דעם אינעווענינסטען טייל פון דער אוגערקע, קאָכט און האַלט אין מישען אַרום צעהן מינוט ביז די אוגערקעס ווערען ווייך און די מיקסטשור טרוקען. לעגט דערנאָך אַריין דיזע פילינג אין דער שאָלעכץ פון די אוגערקעס און באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען ביז די שאָלעכץ ווערט ווייך און די מיקסטשור ברוין. נעמט אַרויס פון אויווען אין אַ האַלבע שטונדע.

מצה נאַפּאָלעאָנס

- 6 עפּעל
- 6 מאַנישעוויטץ מצות
- 6 עס־לעפעל צוקער
- ½ לעפעל צימרינג
- 1 לעפעלע זאַלץ

שיילט אָפּ און צעשניידט די עפּעל, טינקט איין די מצה אין וואַסער. שפּרייט אויס די מצה אויף דעם דנאָ פון אַ בעקעלע באַשמירט מיט פעטס, באַדעקט עס מיט אַ לעיער פון עפּעל, באַשפּרענקעלט מיט אַ טייל פון דעם צוקער, צימרינג און זאַלץ איבער די עפּעל. מאַכט נאָך אַזעלכע לעיערס ביז אַלע שטאָפען ווערען אויסגענוצט, דער אויבערשטער לעיער זאָל זיין פון די עפּעלס. שטעלט אַריין דאָס בעקעלע אין אַ שיסעל מיט וואַסער און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען ביז די עפּעל ווערען פאַרטיג. דאַן לעגט אַרויף אויבען די ווייסלאַך פון 2 אייער וואָס זיינען האַרט אויפגעשלאָגען געוואָרען, מיט 2 עס־לעפעל צוקער, שטעלט צוריק אין אויווען ביז עס ווערט ברוין און סערווירט מיט קאַסטאַרד־סאָס.

פעדער קניידלאַך, עלזאַסער סטייל

- 1 קאָפּע טשיקען־פעטס
- 3 אייער (גוט אויפגעשלאָגען)
- ½ קאָפּע הייסע טשיקען בראָטה
- 1 לעפעלע זאַלץ
- 1 לעפעלע נאַטמעג (אָדער אינגבער ווען איהר ווילט)
- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל

קיהלט אָפּ די קאָפּע שמאַלץ פון אַ געדעמפּטער טשיקען ביז עס ווערט טיילווייז קיהל, שלאָגט עס גוט אויף. גיט צו די אַנדערע שטאָפען, דאַן מאַכט קניידלאַך אין דער גרויס פון אַ וועלשענעם נוס. באַדעקט זיי מיט אַ דינעם טוך, און שטעלט אַוועק אין אַ קיהלען פּלאַץ פאַר 1 ביז 24 שטונדען. ווען איהר ווילט זיי געברויכען, קאָכט אויף די זופּ נאָכדעם ווי איהר נעמט אַרויס די טשיקען. דאַן לעגט אַריין די קניידלאַך אין דער זידענדיגער זופּ און לאָזט עס קאָכען 18 מינוט. פון דער רעסיפּי וועט איהר האָבען אַרום 42 קניידלאַך.

געפּרעגעלטע טאָמייטאָס

טאָמייטאָס (אַ טאָמייטאָ פון געוועהנליכע מאָס פאַר יעדען פּערזאָן) — זאַלץ
מאַנישעוויטץ מצה־מעהל — פעפער
צוקער
פּוטער

שיילט אָפּ די טאָמייטאָס און צעשניידט אויף דיקע שטיקלאַך (אַרום אַ האַלבען אינטש), באַשפּרענקעלט יעדען שטיקעל מיט זאַלץ, פעפער און צוקער, און טונקט איין אין מצה־מעהל. צעלאָזט אַביסעל פּוטער אין אַ פּענדעל, און בראָט די טאָמייטאָס ביז זיי ווערען ברוין. סערווירט פאַר ברעקפעסט מיט סקרעמבעלד אייער אָדער ביי אַנדערע מאָהלצייטען. טאָמייטאָס וואָס ווערען געמאַכט אויף דיזען אויפן, קענען אויך געבראָטען ווערען לויט דעם סטייל פון „פרענטש פראַיד".

בעאָלאָס

¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל — 6 אייער

שלאָגט אויף די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו אַזוי פיל מצה־מעהל אַז דער מיקסטשור זאָל זיך האַלטען. וואַרפט אַריין פון שפּיץ־לעפעל אין אַ סך פעטס אַנגעוואַרעמט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. ווען עס ווערט לייכט ברוין, נעמט עס אַרויס און טריקענט עס אָפּ אויף ברוינע פּאַפּיער. סערווירט עס קאַלט מיט אַ סירופּ וואָס ווערט געמאַכט ווי פאָלגט: קאָכט צוזאַמען פאַר פינף מינוט איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע וואַסער און אַ האַלב לעפעלע צימרינג.

קריעם־פּאָפּס

1 קאָפּע וואַסער — 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
½ קאָפּע פעטס — ½ לעפעלע זאַלץ
4 אייער

גיסט אַריין די וואַסער אין די פעטס אין אַ פּענדעל און קאָכט אויף. ווען עס קאָכט אויף, גיט אַריין די מעהל און זאַלץ, און קאָכט ווייטער און מישט עס ביז די טייג ווערט אָפּגעטיילט פון די זייטען פון פּענדעל. נעמט אַרונטער פון פייער, גיט צו די ניט־אויפגעשלאָגענע אייער איינציגוויים, גיסט עס אַרויף לעפעלוויים אויף אַ שטיק פּאַפּיער, אַנגעשמירט מיט פעטס און באַקט פאַר 25 מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד, און דאַן באַקט נאָך פאַר 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ביז עס ווערט דורכאויס קרוכלע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 12 פּאָפּס. ווען די פּאָפּס זיינען אָפּגעקיהלט, מאַכט אַ שניט אין דער זייט פון יעדער, גיט אַריין אַרום אַ לעפעלע פון דעם פילינג און באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

פילינג פאַר קריעם־פּאָפּס

2 אייער, דריי־פערטעל קאָפּעס צוקער, אַ לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל, אַ לעפעלע פּוטער, אַ לימענע, 1 קאָפּע וואַסער. צעשלאָגט גוט די אייער, מישט אויס די צוקער מיט די מעהל, גיט צו די אייער און שלאָגט עס לייכט צוזאַמען. גיט צו לימענע־זאַפט, פּוטער און וואַסער (לאַנגזאַם), קאָכט עס אין אַ דאָפּעלטען באַילער, ביז עס ווערט דערפון אַ געדיכטער קאַסטאַרד. קיהלט עס אָפּ און לעגט אַריין אין די „קריעם פּאָף" שעלס.

וועדזשעטייבעל קאָטלעטס

2 בוריקעס
2 מערען
1 פּאַרסניפּ
1 זיסע קאַרטאָפּעל פון מיטעלען גרויס
1 אירלענדישע קאַרטאָפּעל פון מיטעלען גרויס
4 שטיקלאַך סעלערי
1 ציבעלע
3 אייער
1½ קאָפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1½ לעפעלאַך זאַלץ
½ לעפעלע פעפער
1 לימענע
2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס
4 לעפעל צוקער

שיילט אָפּ די וועדזשעטייבעלס און צעמאָלט דורך אַ פליישׁ־מיהל. גיט צו זאַלץ, פעפער, מצה־מעהל, אויפגעשלאָגענע אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט דערפון קליינע קוגעלאַך, לעגט עס אַריין אין אַ פענדעל און ברוינט זיי אין הייסע פעטס. ווען עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען, לעגט עס אַריין אין אַ בעקעלע, באַגיסט מיט טאָמייטאָס, צו וועלכע איהר האָט צוגעגעבען צוקער און לימענע־זאַפט. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען פאַר אַ האַלבע שטונדע.

טשיקען־קנישעס

1 איי
¼ לעפעלע זאַלץ
¾ קאָפּעס קאַלטע וואַסער
¼ קאָפּע טשיקען אָדער אויל פעטס
1 טעה־לעפעלע בעיקינג פּוידער
מעהל (ארום 3 קאָפּעס)
2 מאַנישעוויטץ מצות
1 קאָפּע טשיקען־פלייש (צעשניטענע)
¼ קאָפּע טשיקען־שמאַלץ
1 לעפעלע זאַלץ

מאַכט אַ פּאַי־קראָסט פון די ערשטע זעקס שפּייז־אַרטיקלען. וואַלגערט אויס דעם קראָסט אַ פיערטעל אינטש דיק, שניידט אויס רונדע שטיקער, אין דער מאָס פון אַ שאָל (סאָסער), צעברעקלט די מצות און מישט עס אויס מיט די טשיקען, זאַלץ און שמאַלץ. לעגט אַוועק אַ לעפעל אָדער מעהר פון דעם מיקסטשור אויף די אויסגעשניטענע טייג, מאַכט פייכט דעם ברעג, און קלעפּט זיי צוזאַמען. באַקט דרייסיג מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 425 גראַד, און סערווירט מיט טשיקען־שמאַלץ.

פּאָטייטאָ געפילטע פּענקעיקס

½ פונט געבאַקענע קאַלבס־לעבער
½ פונט געקאָכטע פלייש
½ קאָפּע גרייווי
4 טעה־לעפעלאַך זאַלץ
¼ טעה־לעפעלע פעפער
1½ פונט פּאָטייטאָס
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
4 אייער

צעהאַקט די לעבער און פלייש, מישט אויס מיט דער גרייווי, איין טעה־לעפעלע זאַלץ און איין איי. קאָכט די פּאָטייטאָס ביז זיי ווערען ווייך, זייעט אָפּ און צערייבט זיי. גיט צו נאָך 3 אייער, די מצה־מעהל, 3 טעה־לעפעלאַך זאַלץ און פעפער, און מישט עס אויס אין אַ טייג. קאַטשעט אויס קליינע ביסקיטס. לייגט אַריין אַן עס־לעפעל פון דעם פלייש־מיקטשור צווישען צוויי ביסקיטס, פאַרקלעפּט די עקען, פּרעגעלט עס אין אַ הייסער פאַן ביז עס ווערט ברוין. סערווירט מיט גרייווי צו וועלכער איהר האָט צוגעגעבען דעם פלייש־מיקסטשור וואָס איז געבליבען.

טונאַ פיש פּודינג

1 קען כשר׳ע טונאַ פיש
1 עס־לעפעל פּוטער
⅜ קאַפּעס מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
1 קאַפּע הייסע מילך
½ טעה־לעפעלע זאַלץ
⅛ טעה־לעפעלע פעפער
2 אייער

צעריבט די פיש גוט מיט אַ „פּאַטייטאָ מעשער". צעלאָזט די פּוטער אין מילך. גיט צו מעהל־געווירצען און פיש. גיט צו די גוט אויפגעשלאָגענע אייער. לעגט אין אַ קאָנטעינער באַשמירט מיט פּוטער און פּאַרעט פּאַר אַ שטונדע. קעהרט איבער אויף אַ טעלער און גיסט אַרום דעם פּודינג אַ סאָס געמאַכט פון די פאָלגענדע שטאָפען: 1 עס־לעפעל פּוטער, 1 און אַ האַלב עס־לעפעל מעהל, 1 קאַפּע מילך, טונאַ פיש זאַפט, אַ האַלבע טעה־לעפעלע זאַלץ, אַן אַכטעל טעה־לעפעלע שפּאַנישע פעפער.

מצה אייערקוכען

¼ קאַפּע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
½ קאַפּע וואַסער
1 לעפעלע זאַלץ
4 אייער

גיסט אַריין אַ האַלבע קאַפּע וואַסער אין אַ פיערטעל קאַפּע מצה־מעהל. טוט אַריין אַ האַלבע טעה־לעפעלע זאַלץ און צעשלאָגט זעהר גוט 4 געלעכלאַך פון אייער. גיסט דאָס אַריין אין דעם מעהל און לאָזט דאָס שטעהן פּאַר 5 מינוטען. צעשלאָגט גוט די ווייסלאַך פון די אייער און טוט זיי אַריין פאַרזיכטיג אין דעם אייער־טייג. נעמט לעפעלוויים פון דעם אייער־טייג, מאַכט דערפון קוכענס (קעיקס) און לעגט זיי אַריין אין אַ הייס אָנגעשמירט פּענדעל. מאַכט דאָס ברוין פון ביידע זייטען. דערלאַנגט זיי מיט צוקער, איינגעמאַכץ (דזשעלי) אָדער קאָנסערווירטע פרוכטען (פּרעזזירווס).

באָסטאָן פּאַי

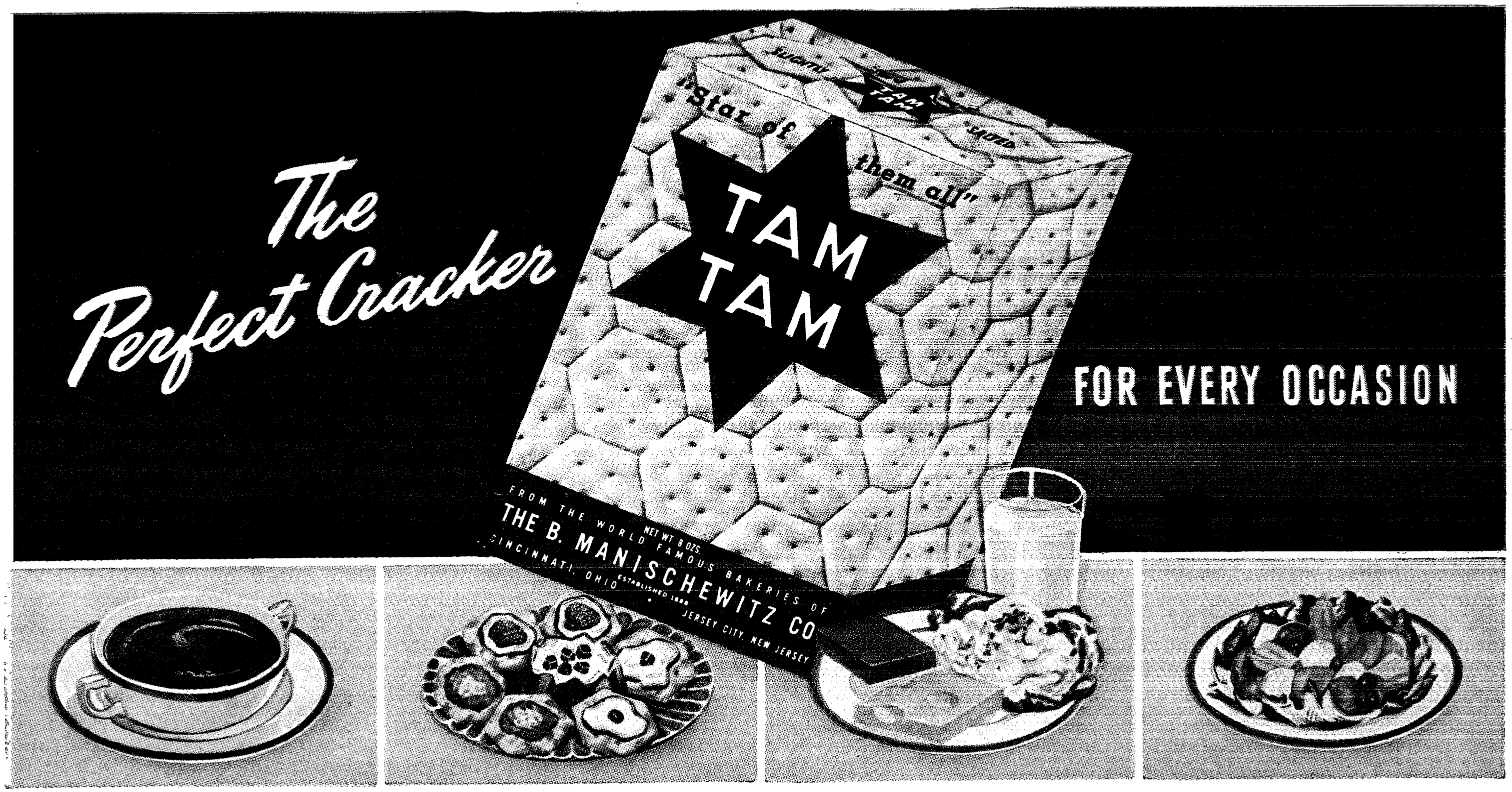
⅓ קאַפּע פּוטער
1 קאַפּע צוקער
4 אייער
½ טעה־לעפעלע וואַנילאַ
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
¼ קאַפּע מילך
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל
3 טעה־לעפעלאַך בייקינג פּוידער

מישט אויס די פּוטער און צוקער, גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, די וואַנילאַ, זאַלץ און מילך. שלאָגט אויף די ווייסלאַך האַרט און מישט אַריין. זיפּט איבער די קעיק־מעהל מיט דעם בייקינג פּאַודער און לעגט אַריין צולעצט. באַקט אין לעיער קעיק בעקעלאַך אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען. צווישען די לעיערס לעגט אַריין דעם פאָלגענדען פילינג:

So Crispy
and Light...
MANISCHEWITZ
THE LARGEST KOSHER MATZO BAKERS IN THE WORLD
AMERICAN
NET WT. 12 OZS.—THE B. MANISCHEWITZ CO.—CINCINNATI, O.—JERSEY CITY, N. J.
MATZOS
NOT FOR PASSOVER USE
A REAL DELIGHT

PASSOVER
באַשעהנט אייער סדר־טיש
און האָט הנאה גאַנץ פּסח
מיט די מאַנישעוויטץ מצה
און מצה פּראָדוקטען, די מצה
וואָס מיליאָנען אידען לויבען.
MANISCHEWITZ
MATZO MEAL
STRICTLY KOSHER FOR PASSOVER
מצה
מצה מעהל
קייק מעהל
פאַרפעל
אייער מצה
האָול
וועהיט
מצה
מצה
סיריעל
MANISCHEWITZ
IN HONOR OF PASSOVER
THIN TEA MATZOS
STRICTLY KOSHER FOR PASSOVER
MANISCHEWITZ
MATZO
CAKE MEAL
STRICTLY KOSHER FOR PASSOVER
WORLD
FAMOUS
MANISCHEWITZ
From the World's Largest Kosher Matzo Bakeries
Established 1888
Daily Capacity
2,000,000 Matzos
IN HONOR OF PASSOVER
MATZOS
STRICTLY KOSHER FOR PASSOVER

לכבוד פסח
IN HONOR O
Manischewitz Matzo and Matzo Products — first in Kashruth, freshness, quality — a product for every purpose from the world's foremost matzo bakeries.
MANISCHEWITZ
MATZO CEREAL
MANISCHEWITZ
IN HONOR OF PASSOVER
MATZO FARFEL
STRICTLY KOSHER FOR PASSOVER
MANISCHEWITZ
IN HONOR OF PASSOVER
MATZOS
STRICTLY KOSHER FOR PASSOVE
MATZO
MATZO MEAL
CAKE MEAL
FARFEL
EGG MATZO
WHOLE WHEAT MATZO
MATZO CEREAL
MANISCHEWITZ
IN HONOR OF PASSOVER
EGG MATZOS
STRICTLY KOSHER FOR PASSOVER
MANISCHEWITZ
MODIFIED
WHOLE WHEAT MATZOS



The Perfect Cracker
"Star of them all"
TAM TAM
FOR EVERY OCCASION
NET WT 8 OZS.
FROM THE WORLD FAMOUS BAKERIES OF
THE B. MANISCHEWITZ CO
CINCINNATI, OHIO ESTABLISHED 1888 JERSEY CITY, NEW JERSEY

STUFFED TOMATO

1 large tomato
1 egg
½ tbsp. chicken fat or butter
1 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
¼ tsp. salt
1/16 tsp. pepper

Wash tomato, cut out stem, then cut a thin slice off stem end, and scoop out pulp. Sprinkle inside of tomato shell with salt. Mash half tomato pulp with the other ingredients, and refill tomato with the mixture. Cover with top, place on greased pan, and bake 20-30 minutes in moderate oven. Garnish with sprig of parsley in stem hole. If desired, add ½ teaspoon sugar to pulp mixture and sprinkle inside of tomato shell with both salt and sugar.

BOSTON PIE

⅓ cup butter
1 cup sugar
4 eggs
½ tsp. vanilla
¼ tsp. salt
¼ cup milk
1 cup Manischewitz Cake Meal or Matzo Meal finely sifted
3 tsp. baking powder

Cream butter and sugar, add beaten egg yolks, vanilla, salt, and milk. Beat egg whites stiff and fold in. Sift cake meal with baking powder and fold in last. Bake in layer cake pans in moderate oven. Between layers put the following filling:

Cook ½ cup sugar and ½ cup water until sugar is dissolved; then add juice ¾ lemon. Mix 3 tsp. cornstarch with 1 tbsp. cold water, and stir into syrup. Cook until thick, then remove from fire and fold into stiffly-beaten whites of 2 eggs. After this has been spread between the layers, ice top with chocolate icing made as follows:

1 cup confectioner's 4X sugar, 1 tsp. melted butter, 1½ squares bitter chocolate, 1 tsp. cream, 1 unbeaten egg white, ¼ tsp. vanilla.
Add sugar gradually to egg white, beating with a fork. Add butter, melted chocolate, and cream. Beat until of right consistency to spread.

NUT CAKE

1 cup Manischewitz Matzo Meal
4 eggs
1 cup sugar
1 cup walnuts
1½ tsp. baking powder
¼ tsp. salt
1 tsp. vanilla

Beat egg yolks and sugar together until very light. Put walnuts and meal through a meat grinder, mix with the baking powder, and add to yolks and sugar. Add vanilla, and fold in egg whites beaten stiff with salt added to them. Bake in two layer-cake pans lined with heavy waxed paper for ½ hour in moderate oven. When cool, spread flavored and sweetened whipped cream between layers and on top. If possible, let stand an hour or two before serving, so that flavor and consistency will be much improved.

STUFFED GREEN PEPPER

1 large pepper
1 egg
½ tbsp. fat
1 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
2 tbsp. chopped celery
½ tsp. onion juice
¼ tsp. salt
1/16 tsp. pepper

Cut top off pepper, remove seeds, and parboil pepper and top for 15 minutes. Mix together ingredients given and fill pepper, replacing top. Bake about 20 minutes in moderate oven.

PANCAKES

2 eggs
½ cup milk (or water)
½ cup Manischewitz Cake Meal
1 tsp. sugar
1 tsp. baking powder
¼ tsp. salt

Beat eggs well, add milk and dry ingredients. Mix well and pour cakes onto hot slightly greased griddle. When bubbles form throughout, turn cakes and brown other side. If a still lighter pancake is desired, the egg whites may be beaten separately until stiff and folded into batter last.

FRIED TOMATOES

Tomatoes (1 medium-sized for each person)
Manischewitz Matzo Meal
salt
pepper
sugar
butter

Peel tomatoes and cut in rather thick slices (about ½ inch). Sprinkle each slice with salt, pepper, and sugar and dip into matzo meal. Heat a little butter in a skillet and fry tomatoes until brown. Serve for breakfast with scrambled eggs. Tomatoes prepared in this way may also be French fried.

CAULIFLOWER (EUROPEAN STYLE)

Manischewitz Matzo Meal
1 head cauliflower
2 eggs
1¾ cups water
2 large onions
1 can tomato paste
1 tbsp. sugar
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper

Soak cauliflower, head down, in salt water for 20 minutes; then separate into flowerets. Pour over it boiling water to cover, put lid on pan and let stand for ½ hour. Beat eggs slightly with a fork, adding ¼ cup water to them. Remove cauliflower from pan and dip in matzo meal. Next, dip in beaten egg; then in meal again and fry until brown (preferably in deep fat heated to 350°). Chop onions and fry until brown, then put them in a good-sized pan, adding tomato paste, sugar, salt, pepper, and water. Cook all together a few minutes, then add cauliflower and continue to cook for ½ hour, basting frequently.

BAKED MATZOS AND CHEESE

6 Manischewitz Matzos
5 eggs
1 lb. cottage cheese
2 tbsp. butter
½ tsp. salt
½ tsp. cinnamon
1 tsp. sugar

Mix cheese with 3 eggs and salt. Dip whole matzos in 2 eggs beaten up lightly. Put a layer of matzos in a greased dish, next alternate with a layer of cheese sprinkled over with the cinnamon and sugar. Alternate till all is gone. Bake about ½ hour in a moderate oven.

JOSEPHINE PIE

3 eggs
3 tbsp. sugar
3 tbsp. Manischewitz Cake Meal
1 tsp. baking powder

Beat together until light, egg yolks and sugar; mix cake meal and baking powder, and add. Fold in stiffly-beaten whites of eggs, put mixture in pan with removable bottom, and bake at 325° until done—about 25 minutes. Mix together 3 egg yolks, juice and grated rind of 1 large lemon, and ¼ cup sugar. Boil until thickened, stirring constantly. When cake is baked spread over it this mixture, and return to oven for a few minutes. Beat until stiff 3 egg whites and 4 tbsp. powdered sugar, fold in 3½ tbsp. more powdered sugar and ½ tsp. flavoring extract. Spread over cake and bake 8 minutes in slow oven.

WAFFLES

1 cup Manischewitz Cake Meal
½ tsp. salt
3 tsp. baking powder
3 eggs
2 cups milk
4 tbsp. melted butter

Sift together the cake meal, salt and baking powder. Beat egg yolks, add milk, then add this mixture gradually to dry ingredients, beating thoroughly. Add melted butter, and lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Bake on a hot waffle iron until well browned.

STRAWBERRY SHORTCAKE

4 eggs
¾ cup sugar
½ lemon, juice and grated rind
¼ tsp. salt
½ cup Manischewitz Cake Meal

Beat very lightly egg yolks and sugar. Add lemon, salt and sifted cake meal; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in 2 shallow pans in moderate oven. When cold, put one layer on platter, spread thickly with strawberries that have been well sugared; put other layer on top and spread over with sweetened and flavored whipped cream.

MACARONI LOAF

1 cup Manischewitz Matzo Meal	**½ tsp. lemon juice**
1 cup cooked macaroni	**1 cup grated cheese**
1 cup hot milk	**¼ cup chopped green pepper and pimento**
1 tsp. salt	**3 well-beaten eggs**

Mix all ingredients thoroughly and put in a greased bread pan. Place in another pan with hot water surrounding and bake in a moderate oven until brown—about 45 minutes. Serve with a tomato or mushroom sauce.

MATZO STUFFING

4 Manischewitz Matzos	**¼ tsp. ginger**
¼ cup water	**¼ tsp. pepper**
2 eggs, beaten	**1 tbsp. chopped parsley**
1 tsp. salt	**2 tbsp. chopped onion**

Crumble matzos and sprinkle with water; add other ingredients. This stuffing may be used for any meat, such as veal, birds, stuffed steak or chops. Spread dressing on thin slices of veal or steak, roll up and skewer or fasten with toothpicks. Sear, then add a little water and bake in hot oven until done. Chops must be bought an inch or more thick, slit across and the stuffing inserted.

EGGPLANT CUTLETS

1 eggplant	**¼ tsp. pepper.**
3 eggs	**1½ cups Manischewitz Matzo Meal**
1 onion, grated	**2 cups canned or stewed tomatoes**
½ tsp. salt	**3 tbsp. sugar**
	juice ½ lemon

Bake whole eggplant until soft, remove skin and mash well. Mix in beaten eggs, onion, salt, pepper, and meal. Form small cakes, brown them in hot fat, then place in a baking pan. Season tomatoes with lemon and sugar, pour over the cutlets, and bake in moderate oven ½ hour. Serve hot or cold.

SPICED MATZOS

3 eggs	**cinnamon**
Manischewitz Matzos	**nutmeg**
butter	**sugar**

Beat eggs well, brush matzos with melted butter, then brush over with beaten eggs; sprinkle with cinnamon, nutmeg, and sugar, and bake in a moderate oven until crisp. (Mix spices and sugar together thoroughly.)

FARFEL FOR SOUPS

Sprinkle sufficient quantity of Manischewitz Matzo Farfel into any kind of soup, about 10 minutes before serving, or until farfel is soft. Farfel can be boiled in milk until soft, for a quick soup.

MUFFINS

2 large or 3 small eggs
2 tbsp. cold water
¼ tsp. salt
6 tbsp. Manischewitz Matzo Meal

Add salt to egg whites and beat until stiff. Add water to egg yolks, beat until light, then fold into the stiff whites. Fold in meal, and bake in greased muffin tins at 350°.

BAKED PEPPERS AND CHEESE

1 egg
2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
4 tbsp. milk
4 tbsp. butter
5 medium-sized peppers
½ lb. pot cheese
¾ tsp. salt
¼ tsp. pepper

Cut peppers in halves lengthwise, take out seeds, pour boiling water over them. Mix cheese, pepper, salt, milk, matzo meal, egg, and butter, which has been melted in baking dish. Fill the halves of peppers with the cheese mixture. Sprinkle peppers with salt. Bake in hot oven.

POTATO FRITTERS

5 Manischewitz Matzos
1½ cups mashed potatoes
6 eggs
1½ tsp. salt
⅛ tsp. pepper

Soak matzos in water for 2 minutes; then put aside on a flat platter for 20 minutes. Add seasoning and beaten eggs to potatoes, then spread part of this dough on one side of matzos, and fry, dough side down, until brown. Spread top with dough, turn and brown again. To make handling easier, matzos may be cut into fourths before dough is applied. Serve fritters hot or cold.

ONION DUMPLINGS

4 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
3 medium-sized onions
6 eggs
1 tsp. salt
½ cup goose fat or substitute
¼ tsp. pepper

Chop onions and add to them egg yolks, meal, fat, and seasoning. Beat egg whites until stiff and fold into mixture. Place in greased pan and bake for 30-40 minutes in moderate oven (350°).

BAKED EGGS

Melt 1 tbsp. butter in a ramekin, then break an egg into it. Season to taste and cover with layers of Manischewitz Matzo Meal and grated cheese until ramekin is full. Put a dash of paprika on top and bake in a moderate oven for about 15 minutes until egg is set.

TOMATO MATZOS — SCALLOPED

3 Manischewitz Matzos
4 medium slices, Bermuda onion
4 cups canned tomatoes
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper
2 tbsp. sugar
3 tsp. butter

Grease baking dish, put in slices of onion. Season tomatoes with salt, pepper, and sugar. Put over the onion alternate layers of tomato and whole matzos. Dot the top matzo with the butter. Cover and bake in a hot oven (375°) about ½ hour.

BAKED GEFILTE FISH

1 fish, weighing about 2½ lbs.
6 Manischewitz Matzos
4 tbsp. parsley
2 tbsp. grated onion
1 onion, minced
1 tsp. thyme
¼ tsp. red pepper
¼ tsp. black pepper
2½ tsp. salt
5 tbsp. butter
2 cups water
2 cups tomato juice
½ tbsp. Worcestershire sauce
2 tbsp. green pepper
1 tbsp. potato flour
1 piece garlic, if desired

Scale and clean fish, and sprinkle with salt, inside and outside. Soak matzos in water until soft, then squeeze as dry as possible; add 2 tbsp. parsley, the grated onion, thyme, half of the black and red pepper, and 1½ tsp. salt. Stuff fish with this and pin edges of fish together by inserting tooth picks in holes pierced about 1½ inches apart, then lacing a string around the tooth picks.

Dredge fish with matzo meal, salt, pepper, and put 5 tbsp. butter on top. Place on a greased fish rack, or on a strip of cloth laid in the bottom of baking pan to facilitate the removal of fish. Place uncovered in oven with heat at 450° for 30 minutes. While searing, mix together potato flour, water, tomato juice, Worcestershire sauce, minced green pepper and onion, garlic, and 2 tbsp. parsley, 1 tsp. salt, and remainder of red and black pepper. Pour this sauce over the fish after it has been seared for 30 minutes. Reduce heat to 300° and continue to bake fish 15 minutes for each pound until done, basting frequently with the sauce. Remove fish whole and serve sauce from gravy boat.

EGGPLANT (SWEET AND SOUR)

Manischewitz Matzo Meal
1 eggplant
2 eggs
1¾ cups water
2 onions
1 can tomato paste
1 tbsp. sugar
½ tsp. salt
¼ tsp. pepper

Peel eggplant, slice ½-inch thick, and soak in salt water for ½ hour. Beat eggs slightly, adding ¼ cup water to them. Dip eggplant in matzo meal, in beaten egg, then again in meal, and fry until brown. Chop onions and fry until golden brown, then remove them to large saucepan and add tomato paste, sugar, salt, pepper, and 1½ cups water. When all is heated together, add fried eggplant, and continue cooking for ½ hour, basting eggplant with sauce several times.

BAKED CUCUMBERS

3 medium-sized cucumbers
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
3 tbsp. fat
1 tbsp. salt
1½ tsp. chopped onion
1½ tsp. chopped parsley
3 tsp. chopped celery
1 cup tomatoes (cut in pieces)

Wash cucumbers and cut in half lengthwise. Scoop out as much as possible of the pulp without breaking the skin. Brown onion in fat and add other ingredients mixed with cucumber pulp. Stir constantly and cook about 10 minutes until the cucumbers are soft and the mixture fairly dry. Place this filling in the cucumber shells and bake in a moderate oven until shells are softened and the mixture brown on top—about ½ hour.

FILLED PANCAKES

4½ cups mashed potatoes
3 eggs
3 tsp. salt
¼ tsp. pepper
½ cup Manischewitz Matzo Meal
3 large onions
4 tbsp. fat

To the mashed potatoes add beaten eggs, matzo meal, pepper and 2 tsp. salt. Brown onions in the fat, adding 1 tsp. salt to them. Take a little of the potato mixture in the hands and roll, then flatten out like a small pancake. Cover with browned onions, then put another potato pancake on top and press edges together. Roll this potato sandwich in meal and either bake or fry in hot butter until brown.

LIVER PIE

1 lb. liver
2 large onions
2½ tsp. salt
¼ tsp. pepper
2 tbsp. fat
¼ cup Manischewitz Matzo Meal
½ cup water
2 hard boiled eggs
5 eggs
4 or 5 Manischewitz Matzos

Broil slices of liver for 15 minutes and blanch in cold water. Remove outer skin and veins, then put through a food chopper. Brown onions in fat, add to liver. Add chopped, hard-boiled eggs, 2 tsp. salt, ⅛ tsp. pepper and mix in 2 beaten eggs. Dip matzos in cold water for a moment — do not soften them so that they will break. Cut them to fit a baking pan, cutting enough for 3 layers of matzos. Mix matzo meal with the water and 3 eggs and remaining salt and pepper and dip the pieces of matzos in this mixture. Put a layer of matzos in greased baking pan, then a layer of liver mixture, alternating until you have 2 layers of liver and three of matzos. Bake in moderate oven (350°) until brown—about 45 minutes and serve.

FRIED CAULIFLOWER

1 cauliflower
2 large onions
Manischewitz Matzo Meal

Wash cauliflower, head down, in salt water, and separate into lobes. Boil until tender in salted water, then dip in matzo meal, and fry in butter. Slice onions into skillet and brown with cauliflower.

CHICKEN CUTLETS

1 cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
white meat of 2 chickens
2 cups cooked tomatoes
½ lemon
3 eggs
1 onion, grated
3 tsp. salt
¼ tsp. pepper
3 tbsp. sugar

Put cooked white meat of 2 chickens through meat grinder, add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well, and roll into small rounds like meat rissoles. Put into skillet with hot fat and brown on both sides, then remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar; pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

BAKED TOMATOES

1 can tomatoes
1 cup Manischewitz Matzo Meal
salt
pepper
butter

Mix matzo meal with tomatoes. Add salt and pepper and turn into baking dish. Sprinkle meal over the top of tomatoes and pour melted butter over the mixture. Place in moderate oven and bake until browned.

SWEET AND SOUR MEAT BALLS

½ lb. ground meat
½ cup water
½ cup Manischewitz Matzo Meal
⅛ tsp. pepper
1 grated onion
1 egg
1 tsp. salt

Mix together above ingredients, then roll mixture into balls of about 2 inches diameter. Next prepare following ingredients as directed:
½ cup sugar, 1 pt. boiling water, ½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper, 1 cup canned tomatoes, 1 onion, chopped; 1 tbsp. chopped green pepper, 1 tsp. citric acid. Melt sugar in saucepan until it turns light brown. Very carefully, pour in boiling water, add salt, pepper, tomatoes, onion, green pepper, and citric acid. When this comes to a boil put in meat balls and cook them for 1½ hours. This recipe makes 8 to 10 balls.

VEGETABLE CUTLETS

3 eggs
1½ cups Manischewitz Matzo Meal
1½ tsp. salt
½ tsp. pepper
1 lemon
2 cups cooked tomatoes
4 tbsp. sugar
2 beets
2 carrots
1 parsnip
1 medium-sized sweet potato
1 medium-sized Irish potato
4 pieces celery
1 onion

Peel vegetables and put through a meat grinder. Add salt, pepper, meal, and beaten eggs, mixing well. Form into small rounds, as in making meat rissoles or potato cakes. Put in skillet and brown in hot fat; remove to baking dish. Pour over them the tomatoes, seasoned with sugar and lemon juice. Bake in moderate oven ½ hour.

STRING BEAN PANCAKES

3 cups cooked and ground string beans
3 eggs
1 cup Manischewitz Matzo Meal
½ tsp. salt
2 tbsp. fat

Mix together all the ingredients, form pancakes, and bake on hot greased griddle until brown.

BAKED SPINACH

2 eggs, beaten
3 cups milk
2 cups Manischewitz Matzo Meal
2 cups cooked spinach
4 tbsp. melted butter
3 tsp. salt

Mix ingredients well and put in greased casserole. Bake in a slow oven (300°) until fairly stiff—45-60 minutes.

TAMALES

3 lb. head cabbage
7 tsp. salt
½ tsp. pepper
1 lb. ground meat
2 lb. tomatoes
2 Manischewitz Matzos, crumbled
2 eggs
2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal

Cut heart out of cabbage, then cover cabbage head with boiling water, adding 1 tsp. salt. Cover tightly and let stand 5 or 10 minutes, until leaves are soft enough to roll without breaking. Then remove 10 outer leaves and chop up remaining cabbage. Mix meat, eggs, rest of salt, pepper, matzos, matzo meal, tomatoes, and chopped cabbage. Put about 2 tbsp. of this mixture in each of the large leaves, roll them up and tie with string. Place on a greased pan and bake for 2 hours in moderate oven. It is not necessary to have water around them.

SMOTHERED CAULIFLOWER

1 cauliflower
3 cups stewed or canned tomatoes
2 tbsp. butter
2 tbsp. grated onion
2 tbsp. potato flour
1½ tsp. vinegar
1½ tsp. tomato ketchup
⅛ tsp. black pepper
⅛ tsp. red pepper
2 tsp. sugar
2 tsp. Worcestershire sauce
3 or 4 tbsp. grated cheese
Manischewitz Matzo Meal or crushed Matzos
1 tsp. salt

Soak cauliflower, head down, in cold salted water for 20 minutes. Then put it, head up, into boiling water to cover, adding 1 tbsp. salt. Boil uncovered until tender (about 20 minutes); separate it and place in a buttered baking dish. Melt in a saucepan the 2 tbsp. butter, add potato flour, tomatoes, and all other ingredients except cheese and matzo meal. Pour this sauce over the cauliflower, cover with a layer of meal or finely crushed matzos and sprinkle the cheese over the top. Bake in a slow oven until golden brown.

POTATO KNOEDEL

6 medium sized potatoes 1½ tsp. salt 2 eggs
Manischewitz Matzo Meal (about ¾ cup)

Peel and boil potatoes, then mash, adding salt. When cool, add slightly beaten eggs, and just enough meal to hold mixture together. Mould in egg shape and drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Boil 20 minutes, then spread with chicken fat and brown in hot oven, or serve with browned onions.

SOUP MACAROONS

2 eggs
¼ tsp. sugar
⅛ tsp. salt
½ tsp. Manischewitz Matzo Meal
a few walnuts ground fine

Mix egg yolks with sugar, salt, matzo meal, and walnuts. Fold in the egg whites, beaten stiff. Drop by teaspoonfuls into deep hot fat. Place in soup at table.

WHOLE WHEAT KNOEDEL

¾ cup Manischewitz Whole Wheat Meal
½ tsp. salt
¼ lb. cottage cheese
4 eggs

Mix all ingredients and let stand for 10 minutes. Bring a half panful of water to boiling point and add 1 tbsp. of salt. Form the dough into balls and put into the salted hot water. Allow to cook until balls are soft.

NOODLES No. 2

½ tbsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
3 tbsp. water
1 egg
¼ tsp. salt

Beat egg slightly, stir in salt, water, and cake meal. Heat a little fat or oil in spider, pour in enough batter to cover bottom, brown one side, then turn and brown the other. Place on flat surface, and when cool, cut into strips about ⅛-inch wide. Drop into boiling soup just before serving.

CHEESE KNOEDEL No. 2

½ lb. cottage cheese (1⅛ cups)
3 eggs
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
¾ tsp. salt
⅛ tsp. pepper

Mix ingredients, then roll mixture into small balls flattening them a little. Cook in boiling salt water for 10 minutes. Drain and serve with butter. Recipe makes about 15 knoedels.

FRIED FISH

Slices of fish (kind and number to suit family)
beaten egg
Manischewitz Matzo Meal
salt
pepper

Dust slices of fish with salt and pepper, roll them in matzo meal, dip into egg, then again in meal. Fry in deep fat at 350° until brown.

BAKED SALMON

½ lb. can salmon
2 eggs, beaten slightly
1 tbsp. milk
1 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
1 small onion, chopped
½ tsp. salt
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. butter
2½ to 3 cups mashed potatoes

Mix together all ingredients except butter and mashed potatoes. Melt 2 tablespoonfuls butter in a pudding pan and then line bottom and sides with potatoes, arranging them about 1 inch in width. In the center, pour salmon mixture. Dot top of potatoes with remaining butter and bake in a moderate oven about ½ hour, then increase heat for a few minutes to brown potatoes.

SALMON LOAF

1 lb. can salmon
2 eggs
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
1 cup Manischewitz Matzo Meal

Mix ingredients thoroughly, using salmon liquid also. Pack in a greased loaf pan and bake 30 minutes in slow oven. When done, turn out on a platter and serve, surrounded with creamed peas and garnished with parsley.

FARFEL TOASTIES

1 cup Manischewitz Matzo Farfel
2 egg yolks
2 tbsp. chicken or goose fat
½ tsp. salt

Rub together all ingredients, spread out in a pan, and bake in moderate oven until a golden brown. Serve in hot soup.

MEAT LOAF

2½ lbs. ground beef
1 onion, grated
2 eggs
1 cup Manischewitz Matzo Meal
2 cups canned tomatoes
2 tsp. salt
¼ tsp. pepper
½ cup celery tops, cut fine

Mix ingredients thoroughly, and shape into a long loaf. Place in a heavy baking pan, pour a little water around it, and bake for 1½ hours at 400°.

KNOEDEL No. 3

1⅛ Cups Manischewitz Matzo Meal
1 tbsp. chicken fat
1 cup lukewarm water
2 eggs
½ cup mashed potatoes
2½ tsp. salt
1 tbsp. chopped parsley
¼ tsp. ginger
¼ tsp. pepper

Beat chicken fat until white. Mix well with eggs. Add water, meal and potato, and stir together. Season with parsley, ginger, salt and pepper—then form small balls the size of marbles and drop them into boiling soup. Boil for about 15 minutes.

CHICKEN OR MEAT BALLS

6 potatoes boiled and mashed with 3 tbsp. chicken fat (or about 3 cups left-over mashed potatoes)
⅔ cup Manischewitz Matzo Meal
2 tsp. salt
¼ tsp. pepper
2 cups cooked chicken or meat ground or cut fine
3 eggs

Mix potatoes with 2 beaten eggs, meal, salt and pepper. Bind meat with other egg season to taste. Take a spoonful of potato, place some meat on it, cover with more potato, and roll into a ball. Place in a greased pan and bake in hot oven until brown.

STUFFED PEPPERS

5 green peppers
1 lb. ground beef
2 Manischewitz Matzos
2 eggs
2 tbsp. salt
½ tsp. pepper
2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
3 cups chopped cabbage
2 lbs. tomatoes

Cut peppers in half, remove stems and wash out white seeds. Strain juice off tomatoes and keep for baking peppers. Break up matzos and mix with beef, eggs, meal, cabbage, tomatoes, and seasonings. Fill halves of peppers with this mixture and bake them in tomato juice until soft (about 1½ hours).

SALMON SANDWICHES

2 eggs
1 tsp. salt
2 Manischewitz Matzos
⅛ tsp. pepper
juice ½ lemon
1 lb. can salmon
1 tbsp. butter
1 cup mashed potatoes

Break up matzos and sprinkle a little water over them. Beat eggs, add matzos, salt, pepper, lemon juice, potatoes, and salmon, from which liquid has been drained. Mash together and put in a buttered bread pan. Dot top with a tablespoon of butter and bake about 45 minutes in moderate oven, (350°). When cold cut in slices for sandwiches.

CHEESE KNOEDEL No. 1

3 tbsp. melted butter
3 tbsp. milk
3 eggs
1 tsp. salt
1 cup Manischewitz Matzo Meal
1 cup cottage cheese
½ tsp. sugar

Beat eggs, add butter, milk and ½ tsp. salt. Add matzo meal slowly, mix well, and let stand 10 minutes. Mix cheese with sugar and remaining salt. Roll some dough into a ball, dent in center, and put in about 1 tbsp. of the cheese, then mold dough over cheese so none can escape. Drop balls in boiling salt water and boil 15 minutes. Serve slightly warm, with sour cream poured over top. Recipe makes 10 to 12 knoedels.

KNOEDEL No. 1

2 cups Manischewitz Matzo Meal
2 tsp. salt
½ tsp. pepper
¼ cup chicken fat
3 eggs
1¼ cups water

Beat together all ingredients and let mixture stand for ½ hour. Then grease hands and roll small balls. Drop them into boiling soup or salt water; boil about 20 minutes.

KNOEDEL No. 2

2 eggs
½ cup water
¼ tsp. salt
⅛ tsp. pepper
1 tsp. melted fat
1 tbsp. potato flour
1 cup Manischewitz Matzo Meal

Beat eggs, add water, seasoning, fat, and potato flour mixed with ½ cup meal. Then add about another ½ cup meal until dough is just stiff enough to roll into balls. Grease hands and roll balls about size of a walnut. Put into boiling salt water or soup and boil for 20 minutes. They may also be used in place of potatoes for a pot roast. This recipe makes about 12.

MATZO MEAL POLENTA

3 eggs
½ cup water
1 cup Manischewitz Matzo Meal
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. butter
¼ lb. mushrooms
1 onion
3 cups tomatoes
½ cup grated cheese

Beat egg yolks, add water, seasonings, and half the matzo meal. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the remaining matzo meal. Fry until brown, and when cool cut in pieces and place in a baking dish. If preferred, fry by tablespoonfuls.

Chop onion, cut mushrooms fine, and fry in the butter. Add tomatoes and cheese, pour over pieces of omelet, and bake 45 minutes in a slow oven.

SOUR CREAM PUDDING

3 Manischewitz Matzos
2 eggs
1 cup sour cream
1 tbsp. butter
½ tsp. salt
½ cup sugar
⅛ tsp. pepper
¼ cup raisins

Break matzos in small pieces; pour boiling water over them and drain. Pour cold water over them and drain again. Add other ingredients, place in creased pudding dish, and bake 45-60 minutes in moderate oven (325-350°).

BATTER PUDDING

1 cup Manischewitz Matzo Meal
1 pint milk
2 eggs
⅔ cup brown sugar
4 tbsp. butter
1 lemon, grated rind only
1 tbsp. rum, if desired

Make a batter of the eggs, milk and meal; add sugar and melted butter, lemon rind and rum. Pour into a greased bowl and boil for one hour or bake for 1½ hours in a moderate oven. This recipe will serve about 10 persons.

MATZO AND EGGS

1 Manischewitz Matzo
2 tbsp. butter
3 eggs
¼ tsp. salt
1/16 tsp. pepper

Soak matzo until soft, then press out excess water. Heat butter in skillet, add matzo and fry until well done. Then add seasoning and beaten eggs and scramble. If desired, add ⅓ cup milk to eggs.

MATZOS DIPPED IN EGGS

3 Manischewitz Matzos
2 eggs
6 tbsp. sugar
2 tsp. cinnamon
4 tsp. grated lemon rind

Soften matzos in milk or water, then cut into fourths or eighths. Dip into beaten eggs and fry in butter until brown. Mix together sugar and cinnamon and sprinkle over hot matzos. Sprinkle lemon peel on top and serve.

SCRAMBLED MATZOS

6 Manischewitz Matzos
2 tsp. salt
4 tbsp. sugar
1½ tsp. cinnamon
4 eggs

Soak matzos in water until soft, then squeeze out excess water. Beat eggs and add to matzos. Add salt, sugar, and cinnamon—and fry.

DUMPLINGS

1 cup Manischewitz Matzo Meal
¼ tsp. salt
2 eggs
3 tbsp. fat
cold water

Measure meal and salt in bowl. Add melted fat, eggs (well beaten), and mix well. Add water gradually (about ½ cup) to make loose batter. Shape into balls and drop into boiling salted water. Let boil 10 to 15 minutes. Drain and drop into soup a few minutes before serving.

MATZO MEAL NOODLES

2 eggs
¼ tsp. salt
2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
2 tbsp. potato flour
1 tsp. fat

Beat eggs slightly, add salt, meal, and potato flour. Heat 1 tsp. of fat in frying pan; pour in batter, cook until brown on one side, then turn and brown the other. Turn out on a board, cool, and cut into strips 1/16-inch wide. As the pancake is thick, the result will be broad noodles. Drop into soup just before serving.

MATZO KNOEDEL No. 1

2 Manischewitz Matzos
2 tbsp. chicken fat
1 tbsp. chopped onion
¼ tsp. pepper
½ tsp. ginger
1½ tsp. salt
1 tbsp. chopped parsley
1 cup Manischewitz Matzo Meal
4 eggs

Soak matzos in water until soft, then squeeze dry as possible. Fry in chicken fat, adding onion, seasonings, and meal while matzos are hot. Remove to a bowl and, when cool, beat in eggs one at a time. Form balls, roll in matzo meal and chicken fat, drop in boiling soup or salt water, and boil 20 minutes.

MATZO KNOEDEL No. 2

6 Manischewitz Matzos
3 eggs
2 tbsp. chicken fat
1 tbsp. chopped parsley
5 medium sized onions
2 tsp. salt
¼ tsp. pepper
½ tsp. ginger
⅛ cup fat

Soak matzos in boiling water for 1 minute. Drain and press through sieve. Fry three onions in chicken fat until brown, then add matzos and fry until matzos are dry. Remove to a bowl, add seasoning and the yolks of the eggs. Beat together for a few minutes, then add the egg whites beaten stiff. Form into balls by rolling in a little matzo meal. Drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water) for 15 minutes. Drain and pour over them the fat in which the other two finely cut onions have been browned.

MATZO OMELET

1 Manischewitz Matzo
1 egg
1/8 tsp. salt
1 tbsp. butter
1/16 tsp. pepper

Break matzo into pieces about 1 inch square, scald with hot water, and drain immediately. Beat egg well, add seasonings and matzo. Heat butter in skillet, pour in omelet and fry until brown on both sides. Serve hot.

MATZO MEAL OMELET

3 eggs
3/4 cup water
1/2 cup Manischewitz Matzo Meal
1/4 tsp. salt
2 tbsp. butter or other fat

Beat eggs with Dover beater until very light and foamy. Add water, salt and matzo meal, mix thoroughly. Heat butter in a large frying pan, and pour mixture into it. Let cook until bottom is brown, then turn and brown other side. If preferred, cook as individual omelets. Serve with jam, honey, syrup, or sugar and cinnamon.

MATZO SCRAMBLED EGGS

6 Manischewitz Matzos
4 tbsp. goose fat
3 eggs

Break matzos in small pieces and put in colander. Pour boiling water over them; drain quickly—they should be moist, but not soggy. Beat eggs well. Heat goose fat or oil in spider, add egg mixture; then scrape and scramble carefully from bottom of the pan with spoon. While scrambling, add four tbsp. sugar and cook gently until the eggs are set. Serve at once. The sugar may be omitted if desired.

MANDLECH

3 eggs
2/3 cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1/8 tsp. salt
1/2 tsp. potato flour
3 eggs

Beat eggs, add meal, potato flour, and salt. Knead, roll 1/4-inch thick, and cut in 1/4-inch squares. Fry in deep fat heated to 375° until brown, and serve in soup.

NOODLES No. 1

2 eggs
1 tbsp. water
1 tsp. salt
2/3 cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted

Beat eggs, add water, salt, and knead in cake meal. Roll out as thin as possible on a floured board and set aside for about 1/2 hour to dry somewhat, then roll up like jelly roll and cut into thin slices, or cut in any desired shape. Dry, and before serving, boil 20 minutes in salt water.

MATZO PUDDING No. 2

2 cups grated apples
4 eggs
⅔ cup powdered sugar
½ lemon, grated rind only
½ cup Manischewitz Matzo Meal
4 tbsp. chopped almonds

Beat sugar and yolks until light, add apples, lemon rind and matzo meal. Fold in stiffly-beaten whites. Put in spring form, sprinkle almonds on top and bake in a moderate oven.

RAISIN PUDDING

2 cups Manischewitz Matzo Farfel
6 eggs
½ cup raisins
1 cup sugar
2 tbsp. cinnamon
4 tbsp. chicken fat

Soak farfel 10 minutes in water, then drain. Add beaten eggs and let stand 10 minutes. Then add other ingredients. Put in greased baking dish and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes.

APPLE PUDDING

3 Manischewitz Matzos
⅔ cup currants (¼ lb.)
½ cup raisins (¼ lb.)
¾ cup brown sugar
4 tbsp. melted fat
3 large apples
1 lemon, rind only
6 eggs
2 tsp. cinnamon

Soak matzos, then squeeze water out. Add apples, pared and cut in small thick pieces. Add currants, raisins, cinnamon, lemon rind, sugar, and fat. Mix all with well-beaten eggs, pour in a greased dish and bake in a moderate oven (350°) for about 45 minutes, until the apples are tender. This pudding can be boiled if preferred. Serve with rum sauce.

MATZO MEAL PIE CRUST

1½ Manischewitz Matzos
1 tbsp. fat
½ cup Manischewitz Matzo Meal
2 eggs
2 tbsp. sugar
⅛ tsp. salt

Soak matzos, press dry as possible, then put in skillet with the fat, and heat until dry. Then mix matzos with all other ingredients. As it is impossible to roll this dough, press it into pie plate with hands, making it ¼ inch thick.

FLUFFY KNOEDEL

3 eggs
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
½ tsp. salt

Beat whites until stiff, then beat in yolks of eggs. Fold in matzo meal and salt. Let stand 5 minutes, then form balls wih a spoon and drop into boiling soup stock or salt water. Cover and cook 45 minutes. Recipe makes 12 large balls.

FARFEL PUDDING No. 1

2 cups Manischewitz Matzo Farfel
2 eggs
⅓ cup sugar
½ tsp. salt
3 tbsp. chiken fat
1 apple or banana
¼ cup chopped walnuts

Cover farfel with cold water, then drain immediately, so that farfel is moist, but not soggy. Add beaten eggs, salt, sugar, and chicken fat. Slice in apple or banana and add nuts. Place in greased baking dish and bake in moderate oven until brown, about ½ hour.

FARFEL PUDDING No. 2

3 cups Manischewitz Matzo Farfel
1 qt. boiling water
1½ lemons, grated rind and juice
2 eggs
½ cup sugar
1 tsp. salt
3 tbsp. chicken fat or butter

Pour boiling water over farfel; let soak for 10 minutes, then drain off excess water. Add lemon juice and grated rind, beaten eggs, sugar, salt and fat. Mix wll, put into greased baking dish and bake for 2 hours in moderate oven (325°). Serve with raisin sauce.

MATZO CHARLOTTE

1 Manischewitz Matzo
2 eggs
¼ cup chopped almonds
¼ cup raisins
¼ cup currants
¼ tsp. salt

Soak matzo in water, drain and add beaten egg yolks. Add salt, fruit, and nuts and mix thoroughly. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake in a greased dish for about 25 minutes. Bake in a moderate oven (350°). Will serve 5 or 6 persons.

MATZO PUDDING No. 3

4 Manischewitz Matzos
2 eggs
½ cup sugar
1 large tart apple
½ tsp. salt
½ cup raisins
½ tsp. cinnamon
2 tbsp. melted fat

Soak matzos in water until soft, then drain off excess water, but do not press dry. Add eggs (well beaten), sugar, and apple (cut small or grated). Add salt, raisins, cinnamon, and melted fat; mix all together well. Pour into a greased, warm baking dish. Dot top with pieces of fat and sprinkle with sugar and cinnamon. Bake at 350° for 45 minutes, and serve with a fruit sauce.
The following orange sauce is good with it: 2 egg whites, ½ cup sugar, ½ cup orange juice, 1 tbsp. grated orange rind, candied orange peel.
Beat egg whites until stiff and dry. Add sugar and orange juice gradually, beating constantly. Just before serving, mix in grated orange rind, and use candied orange peel for garnishing.

PINEAPPLE PUDDING No. 1

⅔ cup sugar
2 cups grated pineapple (well drained)
4 eggs
rind of ½ lemon or orange
½ cup Manischewitz Matzo Meal

Beat yolks and add sugar, pineapple, lemon rind, and matzo meal. Stir well. Beat the whites stiff and fold in mixture. Sprinkle with grated nuts and sugar and bake in moderate oven.

PINEAPPLE PUDDING No. 2

1 can sliced pineapple
1 cup sugar
4 tbsp. melted butter
¾ cup Manischewitz Matzos, broken in pieces
¼ tsp. salt
6 eggs

Beat eggs, add matzos, salt, butter, sugar, and pineapple cut into small pieces. Put in well-greased pudding dish. Bake in moderate oven until firm. Serve with vanilla sauce.

MOCK NOODLE PUDDING

4 Manischewitz Matzos
3 eggs
5 tbsp. butter, melted
4 tbsp. sugar
½ tsp. salt
½ tsp. cinnamon
¼ lb. chopped walnuts
3 apples sliced very thin

Break matzos into strips, pour boiling water over them, drain immediately, and let cool. Mix with well-beaten eggs, 3 tbsp. sugar, and butter. Put half of this mixture into a greased pudding dish, then walnuts and apples, with cinnamon and remaining tablespoon of sugar sprinkled over apples. Put the other half of the matzo mixture on top, dot with butter, and bake in a moderate oven about ½ hour.

MATZO PUDDING No. 1

6 Manischewitz Matzos
3 tbsp. "greeben" with 1 tbsp. onion cooked in it
3 eggs, well beaten
4 tbsp. fat
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. sugar

Soak matzos until soft, then drain off excess water; stir in other ingredients. Heat 2 tbsp. chicken fat in skillet, pour mixture in, and bake in hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve as a side dish with meat.

BEOLAS

Manischewitz Matzo Meal (about ¾ cup)
6 eggs

Beat eggs until very light; add just enough meal to give consistency to the mixture. Drop by spoonfuls into deep fat heated to 375°. When light brown drain on brown paper. Serve cold with syrup made by boiling together for 5 minutes 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ tsp. cinnamon.

PUMPKIN PANCAKES

2 cups cooked pumpkin
½ cup liquid from pumpkin
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
½ tsp. salt
3 eggs
½ tsp. nutmeg

Combine ingredients in order given and fry in hot fat. Serve with syrup or sprinkle with sugar and cinnamon. Many prefer to serve them with sour cream.

MATZO NAPOLEON

6 apples
6 Manischewitz Matzos
6 tbsp. sugar
1½ tsp. cinnamon
1 tsp. salt

Pare and slice apples; dip matzos in water. Put a layer of matzos in bottom of a greased pyrex baking dish, then cover with layer of apples. Sprinkle part of the sugar, cinnamon and salt over apples. Repeat layers until all the ingredients are used, finishing top with apples. Place dish in pan of water and bake in moderate oven until apples are done. Then put on top the whites of 2 eggs beaten stiff with 2 tbsp. sugar; return to oven until browned. Serve with custard sauce.

PINEAPPLE DAINTY

5 eggs
1 cup sugar
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
½ cup chopped nuts
1½ cups crushed pineapple

Beat together egg yolks and sugar until light, add meal, nuts, and pineapple. Fold in stiffly-beaten egg whites, and turn into greased pudding dish. Bake about ½ hour in a moderate oven. Serve cold with plain or whipped cream. Recipe serves 10 to 12.

MATZO KUGEL No. 2

6 Manischewitz Matzos
1 cup suet
½ cup raisins
¼ cup citron
¼ cup lemon peel
½ cup almonds
2 oz. chocolate
½ cup sugar
1 tsp. cinnamon
1 cup Manischewitz Matzo Meal
½ tsp. nutmeg
1½ tsp. salt
½ tsp. cloves
¼ tsp. mace

Soak matzos in water and when soft, press them out well. Chop or cut fine the suet, raisins, citron, lemon peel and almonds, and add to matzos; melt chocolate and add, then sugar, salt, spices and meal. Heat 1 tbsp. fat in an iron pot with a lid, and pour the pudding in. Place in a moderate oven without the lid until it begins to bake, then pour a cup of water around the edge of the pudding, and cover. Bake for 3 hours and serve with wine sauce.

POTATO PANCAKES

5 or 6 grated raw potatoes (about 3 cups)
1 grated onion
2 eggs
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
1 tbsp. salt
⅛ tsp. pepper

Drain off most of the liquid from the grated potatoes, then mix them with the other ingredients. Drop by tablespoonfuls into deep fat heated to 375°. Fry until golden brown. Makes 10 to 12 pancakes.

QUICK POTATO PANCAKES

2 cups mashed potatoes
4 eggs
1¼ cups water
½ tsp. salt
1 cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted

Add well-beaten eggs to potatoes, then stir in water, salt, and cake meal. Mix well and fry in hot fat until golden brown.

SUMMER SQUASH PANCAKES

1¼ cups Manischewitz Matzo Meal
2 lbs. Summer squash
6 eggs
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper

Wash squash thoroughly and grate. Add eggs, meal, salt, and pepper, mix well and fry in butter, oil, or chicken fat.

FARFEL PANCAKES

½ cup Manischewitz Farfel
½ cup Manischewitz Matzo Meal
½ tsp. salt
1 cup milk
2 eggs
2 tbsp. melted butter

Beat eggs well; add farfel soaked in milk; add matzo meal, salt and butter. Beat well, bake as pancakes in buttered skillet. Serve with honey.

CHREMSEL No. 3

½ cup Manischewitz Matzo Meal
4 tsp. sugar
1 tsp. salt
3 tbsp. ground almonds
2 tbsp. chopped seedless raisins
1 tsp. cinnamon
3 tbsp. oil or beef dripping
6 tbsp. water

Mix all ingredients together into stiff paste. Shape into small flat pieces and drop into deep fat, heated to 375°. When brown, drain on brown paper; sprinkle with powdered sugar. They may be eaten either hot or cold.

APPLE FRITTERS

3 tart apples
1 cup Manischewitz Matzo Meal
3 eggs
2 tbsp. chicken fat (melted)
½ tsp. salt
½ cup water

Peel apples and slice as thin as possible. Beat together very thoroughly the other ingredients, then add apples. Drop by spoonfuls into deep fat, heated to 375°, and fry until a golden brown. Drain on brown paper, sprinkle with cinnamon and sugar, and serve with tea. Recipe makes 12 to 14 fritters. If preferred, fry in a skillet like pancakes.

MATZO PANCAKES No. 1

2 Manischewitz Matzos
2 tbsp. butter
1 egg
1 tbsp. sugar
½ tsp. salt
1 cup milk
½ cup Manischewitz Matzo Meal

Add sugar, salt, milk, and meal to beaten egg yolk, then fold in stiffly-beaten egg white. Let water run over matzos, then dry a little in oven. Cut matzos in fourths, so as to handle easily, and spread one side of each piece with the batter. Fry, batter side down, in hot butter, until golden brown. Then spread batter on top of pieces, turn and brown. Serve hot, sprinkled with powdered sugar.

CHEESE PANCAKES

3 eggs
1 tbsp. melted butter
½ tsp. salt
¼ tsp. cinnamon
2 tbsp. cottage or cream cheese
2 cups Manischewitz Matzo Farfel or 4 Manischewitz Matzos, crumbled

Beat eggs, add butter, seasoning, and cheese, and beat again. Moisten farfel or matzos with a little hot milk or water, then stir into egg mixture. Drop tablespoonfuls on well buttered griddle, and fry until golden brown. Sprinkle with powdered sugar. These pancakes may be eaten hot or cold.

MATZO KUGEL No. 1

3 Manischewitz Matzos
2 tbsp. fat
1 cup Manischewitz Matzo Meal
¼ cup chopped almonds
½ lemon, grated rind only
1 large apple, grated
5 eggs
½ tsp. salt
¼ lb. (½ cup) hot fat

Soak matzos in water; when soft, press out excess water. Heat fat in a spider and add matzos to dry further. Remove to a bowl, when fairly well dried, add matzo meal, stirring it in well. Then add beaten egg yolks, almonds, lemon rind, salt, and grated apple, and lastly the stiffly-beaten egg whites. Put in a greased pudding dish and pour the hot fat over it. Bake in a moderate oven (350°) for about 40 minutes until brown. Serve with wine sauce.

MATZO PANCAKES No. 2

1½ Manischewitz Matzos
2 eggs
¼ tsp. salt
1 tsp. sugar

Soak matzos well, then squeeze almost dry. Add beaten yolks, salt, and sugar. Beat whites of eggs stiff, and fold in. Drop by spoonfuls on hot greased griddle and bake until brown. This recipe makes 6 to 8 pancakes.

CHREMSEL No. 2

1 cup Manischewitz Matzo Meal
1 cup soup stock or wine
1 tbsp. chopped almonds
1 tsp. sugar
¼ tsp. salt
4 eggs

Sift the meal into a bowl; bring the soup stock or wine to the boiling point, then stir it into the meal. Add almonds, sugar, salt, and beaten yolks of eggs. Lastly, add stiffly-beaten egg whites to the mixture. Drop by tablespoons into deep fat heated to 375°, and fry until brown. Drain on brown paper, sprinkle with powdered sugar, and serve with wine sauce.

CORN FRITTERS

1 cup Manischewitz Matzo Meal or Cake Meal
1 tsp. baking powder
½ tsp. salt
⅛ tsp. pepper
1 small can corn (about 1 cup)
1 egg
1½ cups milk

Sift together dry ingredients, then add beaten egg, corn and milk. Mix well, fry cakes on hot, buttered griddle, and serve with syrup or preserves.

CHOCOLATE PUDDING

½ cup Manischewitz Matzo Meal
1 oz. bitter chocolate
2 cups scalded milk
⅓ cup sugar
1 egg
⅛ tsp. salt
½ tsp. vanilla

Soak meal in 1¾ cups scalded milk for ½ hour. Melt chocolate over hot water, add sugar and remaining milk. Add this chocolate paste to meal, with salt, vanilla, and egg (slightly beaten). Bake in a well-buttered dish until set. Serve cold with cream or, if preferred, hot with a vanilla sauce.

MAMOURAS

Take one Manischewitz Matzo for each person to be served. Dip matzos in boiling salt water for one minute. Put soaked matzos in dish, pour over each a little olive oil and grated cheese. Repeat this until you have made as many layers as you have persons to serve. Cut into slices and serve. Use Hashkeval-Greek cheese.

FRIED MACAROONS

1 tbsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1/8 tsp. salt
3 eggs
1 pound stewed prunes

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt, and cake meal, then fold in stiff egg whites. Fry by tablespoons on a buttered griddle or drop in deep fat heated to 375°. Serve with prunes. This recipe will make about 10.

PRUNE FRITTERS

½ lb. prunes, cooked and seeded
4 Manischewitz Matzos
1 cup sugar
4 eggs
1 cup Manischewitz Matzo Meal
½ tsp. salt

Soak matzos in cold water until soft, then squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt, and meal. Take a little of this dough and flatten it out on palm of hand, put a prune in center, and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep fat at 375° until brown. Drain on brown paper, and sprinkle with powdered sugar.

CHREMSEL No. 1

3 Manischewitz Matzos
½ tsp. salt
1 lemon, grated rind only
¼ cup almonds
¼ cup raisins
1 tsp. cinnamon
4 eggs
1 cup sugar

Soak matzos until soft, then press thoroughly, draining off excess water. Stir matzos to a cream, add lemon, salt, sugar, and egg yolks. Then add raisins, almonds, and cinnamon, and fold in stiffly-beaten egg whites. Drop by tablespoons on hot, slightly greased griddle, and fry until light brown on both sides. Serve hot with stewed prunes.

CHEESE PIE No. 2

2 Manischewitz Matzos
¼ cup butter
¼ cup sugar
1 lemon, grated rind only
1 tsp. baking powder

Soak matzos, press out well, add butter and sugar, creamed together, lemon rind, and baking powder. Mix all together well and pat around in a spring form as crust for the following filling:

1 lb. cottage cheese, 1 cup sugar, ½ pt. cream, 2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal, 4 eggs, grated rind of 1 lemon, juice of 2 lemons, or of 1 lemon and 1 orange, 1 tsp. baking powder.

Beat yolks and sugar together, add lemon rind and juice. Add cheese, cream and meal and baking powder mixed together. Fold in stiffly-beaten egg whites, pour filling into spring form, and bake at 325° until well set (about 70 minutes). Put a tray under spring form (to catch drops which may come through) until filling begins to set.

FARFELROONS

2 egg whites
¾ cup confectioner's sugar
⅔ cup Manischewitz Farfel
1 cup cocoanut
⅛ tsp. salt

Beat egg whites stiff, add sugar, and beat again. Add farfel, cocoanut, and salt. Grease a pan and dust it with Manischewitz Matzo Meal. Drop spoonfuls of the mixture on it, allowing a little room between cakes. Bake in a hot oven (400°) for 10-15 minutes, changing the pan from the bottom of oven to the top, in order to brown cakes all over. Let cakes cool before removing from pan.

DOUGHNUTS

⅔ cup water
⅓ cup chicken fat
1 cup Manischewitz Matzo Meal
1 tbsp. sugar
3 eggs
¼ tsp. salt

Bring to a boil fat, water, sugar, and salt. Then stir in matzo meal, boil a second more, and remove from fire. Mix thoroughly, and when cooled a little, beat in eggs one at a time. Grease hands and roll dough into balls of about 2 inches diameter. Place them on greased sheet, then dip forefinger in water and press a hole in center of each ball. Bake at 375-400° about an hour.

PINEAPPLE OR APPLE FRITTERS

2 eggs
¼ tsp. salt
1 tbsp. sugar
¼ cup water
1 tsp. baking powder
½ cup Manischewitz Matzo Meal
3 or 4 slices pineapple, or 2 medium-sized sour apples

Beat eggs, add salt, sugar, and water, then meal and baking powder, mixed together. Cut slices of pineapple in fourths, or apples in eighths. Dip fruit in the batter and fry in deep fat at 350-375° until brown.

BOSTON CHREMSEL

1½ cups Manischewitz Matzo Meal
6 eggs
6 tbsp. cold water
3 tbsp. chicken or goose fat
½ tsp. salt
½ cup finely cut sour beets
⅓ lb. honey (or ⅔ lb. sugar)
¼ tsp. ginger
⅓ lb. ground nuts
⅓ cup cold sweetened tea or "Med"

Beat eggs, add meal, water, fat, and salt; let this dough stand ½ hour. Mix beets, honey, ginger, and nuts, and put in skillet to brown. When brown, remove from fire and add "Med" or tea. Place on greased sheet triangular shaped cookies formed from the dough; spread some beet mixture on them and cover each one with another triangle of dough. Brush a little fat on each chremsel and bake in hot oven (400°) for ½ hour. Turn once to brown both sides. These may be eaten warm or cold. The beet filling will keep, so the amount given is enough for three bakings of dough recipe, which will make about 15 chremsels at each baking.

CRULLERS

4 cups Manischewitz Matzo Meal
1 cup fat
2 cups water
10 eggs
2 tsp. salt

Bring fat and water to a boil, then add salt and matzo meal. Let mixture cool, then add well-beaten eggs, and knead. Grease hands and roll balls of about 2 inch diameter. Make a hole in center with finger, after placing balls on greased sheet. Bake in hot oven (400°) for about ½ hour. Roll in powdered sugar.

NUT COOKIES

1 cup sugar
2 cups Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
⅔ cup chopped walnuts
2 tsp. baking powder
⅓ cup vegetable oil
6 eggs

Beat eggs until light and creamy, then add sugar and beat again. Add Manischewitz Cake Meal, sifted with the baking powder, a little at a time and lastly, add the oil and mix well, making dough stiff enough to handle. Flour the board with some cake meal and nuts, and roll the dough. Cut in any shape you like, grease a large pan, and do not put too close together, leaving a little space for rising. Bake in hot oven (350°) for 15 minutes until light brown.

"MACARONIES"

⅔ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
⅓ cup potato flour
1 tsp. salt
1 cup sugar
1 cup nuts, chopped
1 lemon, juice (and grated rind if desired)
2 eggs beaten

Mix together ingredients in order named. Take a little dough and roll with the hands into a ball, then flatten out or shape as desired. Bake on cookie sheet covered with waxed paper. Bake in a moderate oven (350°) for about 35 minutes, increasing the heat at the last in order to brown the cookies.

COCOANUT COOKIES

4 eggs
1 cup sugar
¼ tsp. salt
⅓ cup fat
½ lb. cocoanut
2 cups Manischewitz Matzo Meal
3 tsp. baking powder
½ tsp. lemon extract

Beat eggs, add sugar, salt, cocoanut, and melted fat. Mix meal with baking powder and add, then lemon extract. Sprinkle matzo meal on a cookie sheet, and drop dough on it by tablespoons. Allow room for cookies to spread a little. Sprinkle them with a little sugar and bake 20-30 minutes in moderate oven.

ALMOND MACAROONS

5 egg whites
4 tsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1 lb. blanched almonds, ground fine
1½ lbs. powdered sugar (4 cups)
2 lemons, grated rind only

Beat egg whites stiff; mix together other ingredients and fold in. Grease a cookie sheet and dust thickly with Cake Meal. Place macaroons on it about an inch apart, dropping them from a teaspoon or forcing through pastry tube with large round opening. Bake at 300° for 15 minutes, then increase heat to brown macaroons. Let cool before removing from pan.

CINNAMON STICKS

4 egg whites
1 lb. pulverized sugar
1 tbsp. cinnamon
2 tbsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
½ lb. almonds, grated

Beat egg whites stiff; fold in gradually other ingreditents. Dust hands with cake meal, take about 1 tsp. of dough and roll into half-finger lengths, about as thick as your little finger. Place on a greased sheet about an inch apart. Bake in slow oven (300°) 20-30 minutes. Frost with boiled icing.

COCOANUT MACAROONS

5 eggs
1½ cups sugar
1 cup Manischewitz Matzo Meal
2 cups (8 oz.) shredded cocoanut
2 lemons, juice and grated rind

Beat eggs well, adding sugar gradually; add remaining ingredients. Drop by tablespoons on cookie sheet greased and sprinkled with meal. Bake in moderate oven (325°) ½ hour, increasing heat at the last to brown cookies. This recipe makes 24 macaroons.

HONEY KISSES

2 eggs
6 egg yolks
1 tsp. sugar
1½ lbs. honey (2 cups)
1 cup sugar
1 cup chopped almonds
Manischewitz Matzo Meal (to make dough stiff enough to roll—about 1½ cups)

Mix eggs, egg yolks, 1 teaspoon sugar, and matzo meal. Roll this dough out to ½ inch diameter, then cut in ½ inch lengths. Bring honey to boiling point, then put in the cubes of dough. After cooking 15 minutes, add sugar and almonds, and cook about another half hour over a low fire, stirring often to prevent burning. Test by putting one of the kisses in cold water: if it sinks, cook awhile longer; if it stays on top of water, it is done. Pour candy into buttered pan; when cool enough to handle, butter hands and roll together each ball and its surrounding candy. Wrap in waxed paper. This recipe makes about 12 dozen kisses.

CHOCOLATE MACAROONS

1 cup sugar
½ cup butter (¼ lb.)
4 eggs
½ lb. almond paste
½ cup melted chocolate (¼ lb.)
½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
½ cup potato flour
1 tsp. baking powder
1 tsp. lemon extract
¼ tsp. salt

Separate eggs and break down almond paste with half the whites, working slowly until smooth. Rub in half the sugar, then the remaining egg whites and rest of sugar. Add well beaten yolks, melted cholocate and butter, then dry ingredients sifted together, and lemon extract. Drop on waxed paper in rounds size of a dollar. Bake about 15 minutes at 350°. This recipe may be baked also as cup cakes or in layers.

HONEY CAKE

½ cup potato flour
2 tsp. baking powder
1 tsp. baking soda
1 tsp. ginger
1 tsp. cinnamon
1 tsp. nutmeg
2 tbsp. chopped nuts
3 eggs
1 cup sugar
1 cup honey
1 cup boiled coffee
1 tbsp. olive oil
2 cups Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted

Beat eggs well, adding sugar gradually. Mix honey with coffee, and add, then olive oil, and dry ingredients sifted together. Sprinkle bottom of oiled pan with the nuts, and put in dough. Bake in moderate oven 40 minutes. Add ½ cup chopped nuts to dough, if desired.

WALNUT PATTIES

2 eggs
2 cups pulverized sugar
½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
2 cups finely-ground walnuts

Beat eggs and sugar until very light, then stir in walnuts and cake meal. Drop from a teaspoon on greased tins, allowing about 2 inches between patties. Bake in a moderate oven (325°) for 20 minutes.

ALMOND HILLS

3 tbsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
¼ lb. blanched almonds
½ lb. powdered sugar (1⅔ cups)
5 egg whites

Roast the blanched almonds and cut in strips lengthwise. Beat egg whites stiff and sift-in powdered sugar and cake meal. Add almonds and mix all thoroughly. Grease a cookie sheet, and dust thickly with Manischewitz Cake Meal; then place teaspoons of the mixture on it, allowing a little room between cakes for spreading. Bake about 20 minutes to a light brown in slow oven (275°) and let cool before removing from pan.

FARFEL MUFFINS

2 cups Manischewitz Matzo Farfel
2-3 tbsp. Manischewitz Matzo Meal
3 eggs
1 tsp. salt
1 tbsp. chicken fat
¼ tsp. cinnamon

Soak farfel in cold water for 5 minutes. Drain. Add matzo meal, eggs, salt, chicken fat, and cinnamon. Mix well. Bake in greased muffin tins in hot oven for ½ hour. Serve same way as other muffins, or in soup.

APPLE SAUCE CAKE

1 cup sugar
1½ cups Manischewitz Matzo Meal
1 tsp. baking soda
1 tsp. allspice
1 cup apple sauce
2 or 3 eggs
½ cup raisins
1 tsp. baking powder
1 tsp. cinnamon
2 tsp. oil

Beat eggs and sugar together until sugar is dissolved; add apple sauce and mix well. Add the oil. Mix and sift flour, soda, and baking powder, and add to the other mixture. Then put raisins, cinnamon and allspice together and add to mixture. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour. Invert pan and allow cake to cool before removing from pan.

NUSS KUCHEN

6 eggs
6 tbsp. sugar
½ cup chopped nuts
6 tbsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1 tsp. baking powder
1 lemon, juice only

Cream sugar with egg yolks, add nuts, flour and baking powder, and beat well. Add lemon juice, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in a slow oven, and ice with the following lemon icing:

2 egg whites; 1 lemon, grated rind and soft pulp; 1½ cups confectioner's 4X sugar.

Beat egg whites stiff; add sugar, gradually beating until stiff enough to spread. Beat in lemon rind and pulp.

DATE TORTE

1¼ cups sugar
1 grated apple
1 lemon, juice and grated rind
1 cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1 tsp. baking powder
12 eggs
1 tbsp. cocoa
½ tsp. cloves
½ tsp. allspice
½ tsp. cinnamon
1 cup dates, cut small
1 cup almonds or pecans, ground or grated
¼ cup finely cut citron

Beat yolks well for 15 minutes, then add sugar gradually and beat 15 minutes longer. Add apple and lemon. Mix cake meal with baking powder, cocoa, spices, dates, nuts, and citron. Add slowly to egg mixture, then fold in stiffly-beaten egg whites. Line pan with waxed paper or grease well and dust with cake meal. Bake in slow oven (300-325°) 1½ hours.

MATZOS AND CHEESE

6 Manischewitz Matzos
½ lb. butter
1½ lbs. cottage cheese
paprika

Break up matzos in a colander. Pour hot water over them and allow to drain. Heat butter and fry matzos until crisp and brown. Place on a platter, spread over the cottage cheese and sprinkle with paprika. This recipe allows six generous portions—as for a main luncheon dish.

CHEESE BLINTZES

¾ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
½ tsp. salt
1½ cups water
3 eggs

Beat the eggs, and add cake meal and water alternately, mixing thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in hot greased skillet, spreading it out as thin as possible. Fry until brown on one side, remove from pan, spread with cheese filling, fold sides, roll up and fry again.

CHEESE FILLING

Mix thoroughly, 1 lb. cottage cheese, 1 egg, ½ tsp. salt, ½ tsp. sugar, and 1 tbsp. thick cream.

BISCUITS

½ cup Manischewitz Matzo Meal
¼ cup potato flour
½ cup sugar
¼ cup almonds
2 eggs

Sift matzo meal and potato flour; add sugar, almonds, and beaten eggs. Roll out dough in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake on greased tins in hot oven.

FILLED CUP CAKES

1½ cups Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1 cup sugar
1 cup butter (or oil)
1 cup milk
1 tsp. vanilla
3 eggs
3 tsp. baking powder
⅛ tsp. salt

Beat eggs and sugar until creamy, add melted butter and milk, then the sifted cake meal, salt, and baking powder. Lastly add vanilla and beat so there are no lumps. Bake in cup-cake tins for 25 minutes in moderate oven (325°). When cool, cut cakes in halves crosswise and remove portion of cake. Fill with whipped cream, put together, and cover with chocolate icing.

MATZO AND CHEESE SANDWICHES

1 lb. pot cheese
5 eggs
6 Manischewitz Matzos

Mix pot cheese with 2 eggs and season to taste. Break matzos in form for making sandwiches. Spread cheese on matzos. Beat 3 eggs well. Dip cheese sandwiches in egg and fry in butter.

CHEESE PIE No. 1

½ cup butter
¾ cup sugar
1 lb. cottage cheese
juice of ½ lemon
1 tbsp. potato flour
⅓ cup chopped walnuts
pinch of pepper
¼ tsp. cinnamon
½ pt. sweet cream
3 eggs
4 Manischewitz Matzos
1 qt. water
2 tsp. salt

Cream butter and sugar, add egg yolks, cheese, lemon juice, potato flour, chopped walnuts, pepper and cinnamon. Add cream; then fold in the very stiffly-beaten egg whites.

Soak matzos in salt and water. Drain on strainer. (Do not squeeze). Line buttered cake tin with matzos; add the mixed ingredients and bake in a moderate oven for 45 minutes.

MACAROON DELIGHT

5 eggs
1 cup sugar
¾ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
½ cup grated cocoanut
½ cup grated almonds
1 tsp. almond extract
1 tsp. baking powder

Beat yolks until thick and lemon-colored. Add sugar gradually, beating well. Sift cake meal with cocoanut, nuts, and baking powder. Add to first mixture and beat well. Add flavoring and lastly fold in carefully the stiffly-beaten egg whites.

Bake in fancy-shaped cake tin. When cold, cut in half and cover lower half with jelly mixed with chopped raisins. Put cake together and ice top and sides, or simply cover with powdered sugar.

CHOCOLATE WINE CAKE

4 eggs
½ cup sugar
½ cup raisins
½ cup grated almonds
½ cup grated vanilla chocolate
½ cup sifted Manischewitz Matzo Meal
¼ cup wine
juice of 1 orange

Beat the yolks of eggs until lemon-colored; add sugar, almonds, chocolate, raisins, orange juice, wine, and matzo meal, mixing thoroughly. Then fold in lightly the stiffly-beaten whites; bake in slow oven for 1 hour.

CHEESE CAKE No. 2

5 or 6 Manischewitz Matzos
3 eggs
1 lb. cottage cheese
¼ tsp. salt
juice of ¼ lemon
½ cup sugar
6 tbsp. butter

Dip matzos in water, then drain. Melt 4 tbsp. butter in a baking dish, put in a whole matzo and parts of another cut to fit dish. Mix cheese, eggs, salt, sugar, and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moist matzos, repeat cheese filling, and top with a third layer of matzos. Dot top with remaining butter, and bake in a moderate oven (325°) about 1 hour, until golden brown. Sprinkle with powdered sugar, cut into squares, and serve hot or cold.

TOASTED CHEESE MATZOS

4 or 5 Manischewitz Matozs
½ cup milk
3 eggs
¼ tsp. salt
½ cup sugar
2 tbsp. melted butter
1 lb. cottage cheese

Butter baking pan and cut matzos to fit, cutting enough for 3 layers. Beat one egg, add milk and salt; soak matzos in this for a minute, then allow to drain. Mix together 2 eggs, sugar, butter, and cheese. Spread some of this mixture on bottom layer of matzos in baking pan, then cover with another layer and repeat. Spread the two cheese layers about ⅛ inch thick. Bake in moderate oven 10 minutes, then toast under broiler until brown.

CHEESE MATZOS

3 Manischewitz Matzos
1 lb. cottage cheese
2 tbsp. butter
½ tsp. salt
3 eggs
1 tbsp. sugar

Mix together cottage cheese, 1 beaten egg, salt, sugar, and melted butter. Spread mixture ⅜ inch thick on the matzos. Beat remaining 2 eggs, and spread them over cheese. Bake in a moderate oven, until brown.

MOLASSES WALNUT CAKE

3 eggs
1 cup sugar
¼ cup oil
½ cup molasses
½ tsp. cloves
½ tsp. allspice
2 cups Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1¼ cups milk
½ cup chopped walnuts
3 tsp. baking powder
⅛ tsp. salt

Beat eggs and sugar until light and creamy; add oil, milk, molasses, and beat for a minute. Then put in cake meal, a little at a time, and mix thoroughly into a smooth batter; add baking powder, salt and spices; finally, add walnuts and mix well. Bake in well-buttered shallow pan or angel cake pan in oven (300°) for about 45 minutes or until dry when tried with toothpick. When cold, cover with chocolate frosting.

FEATHER CAKE

⅓ cup shortening
1 cup sugar
4 eggs
1 orange, grated rind only
½ cup milk
½ cup Manischewitz Cake Meal
½ cup potato flour
3 tsp. baking powder
⅛ tsp. salt

Cream shortening, add sugar gradually; then well-beaten egg yolks and rind of orange. Sift together the dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in stiffly-beaten egg whites, turn into a greased pan and bake in a moderate oven about 45 minutes.

ORANGE TORTE

5 eggs
1 cup sugar
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
½ cup ground nuts
grated rind of 1 lemon and 1 orange
1 tsp. baking powder
2 tbsp. orange juice
1 tsp. cinnamon
⅛ tsp. cloves

Beat together egg yolks and sugar until light. Add grated rinds, orange juice and nuts; mix and add meal, baking powder and spices. Lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake mixture and bake at 325° for an hour.

SPONGE CAKE No. 2

6 eggs
1 cup sugar
1 cup Manischewitz Cake Meal
1 tbsp. potato flour
1 lemon, juice only
1 tsp. orange extract

Beat egg whites until very stiff. Beat in lemon juice and orange extract, then sugar, adding it gradually. Add yolks beaten light, and lastly fold in potato flour and cake meal, sifted together. Bake 1 hour at 325°, invert pan and allow cake to cool before removing.

CHEESE CAKE No. 1

1 lb. cottage cheese
½ cup sweet cream
3 eggs
1 tbsp. cornstarch
2 tbsp. raisins
½ tsp. salt
½ cup sugar
1 cup Manischewitz Matzo Meal
1½ tbsp. butter

Rice cheese, or mash until smooth. Add cream, egg yolks, cornstarch, raisins, salt and sugar. Beat egg whites until stiff and fold in very gently. Melt butter, add it to matzo meal and mix until there are no lumps. Butter a spring form and sprinkle half the buttered meal over bottom of pan. Pour cheese mixture in, then cover top with remaining buttered meal. Bake in moderate oven (325°) for 70 minutes.

ALMOND NUT CAKE

½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
¼ cup potato flour
1 cup sugar
½ tsp. salt
1 cup chopped almonds
1 tbsp. melted butter
2 eggs
⅓ cup milk
1 tsp. vanilla

Sift together 3 times meal, potato flour, sugar, and salt. Add almonds, butter, eggs, and milk and beat thoroughly. Add flavoring, and bake in a moderate oven (350°) for about ¾ of an hour.

ORANGE NUT CAKE

6 eggs
1 cup sugar
½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
2 tbsp. potato flour
½ cup ground nuts
¼ tsp. salt
1 tsp. orange extract

Beat together egg yolks and sugar until light. Sift together cake meal and potato flour and add; then stir in nuts and flavoring. Beat egg whites until stiff, adding salt to them. Fold them gently into mixture and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Line pan with waxed paper.

CHOCOLATE CAKE

4 eggs
½ cup sifted sugar
¼ lb. sweet almonds, grated
4 tsps. cocoa or grated chocolate
¼ lb. raisins
½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1 orange, juice only

Beat egg yolks and sugar until light. Add almonds, cocoa, raisins, finely sifted cake meal, and orange juice. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put in form lined with waxed paper. Bake 1 hour in slow oven.

KANISH BREAD

2 cups Manischewitz Matzo Meal
1 tsp. potato flour
2 cups chopped nuts
2 cups sugar
½ lemon, juice only
1 tsp. butter or other fat
½ tsp. salt
6 eggs, beaten well

Mix together all ingredients to make stiff dough. Grease a bread pan, and put in dough, brushing top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour.

MATZO ZWIEBEL

As an appetizer nothing is better than a Manischewitz Matzo rubbed with a raw onion, sprinkled lightly with salt, and placed in the oven for a few minutes to dry. Butter and serve hot. It adds a relish to breakfast or tea.

CHEESE BALLS

½ cup Manischewitz Matzo Meal
1 cup mild cream cheese, grated
⅛ tsp. pepper
1 egg, well beaten
½ tsp. salt

Mix all ingredients well and roll into small balls. Roll balls in Manischewitz Matzo Meal, and just before serving fry in deep fat until brown. Serve with any fruit salad. This recipe makes about 10 balls.

JELLY ROLL

½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
4 eggs
½ cup sugar
¼ tsp. salt
grated rind, ½ orange or lemon

Beat yolks and sugar together until light, add grated rind, and cake meal which has been sifted 3 times. Add salt to egg whites, beat until stiff and fold into dough. Line a pan about 8 inches by 12 inches with waxed paper, spread dough on evenly, and bake at 350° for 12 minutes. When done, lift out paper and place on a damp cloth for a few minutes, then invert on wax paper sprinkled with powdered sugar. Remove paper from bottom of cake, spread with jelly (beaten smooth), or boiled frosting, and roll up. Wrap in waxed paper, then in the damp cloth for about 15 minutes so that the roll will hold its shape, then remove wrapping and dust with powdered sugar.

SPONGE CAKE No. 1

6 eggs
1⅓ cups sugar
½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
½ cup potato flour
¼ cup hot water
¼ tsp. salt
1 lemon, grated rind and juice

Beat egg yolks and sugar together until light; add hot water and grated lemon rind and juice. Sift together cake meal and potato flour, and add to mixture, then fold in egg whites which have been beaten with salt until stiff. Put moistened paper or waxed paper in bottom of pan and bake the cake at 325° for 1½ hours. When done, invert and let cool before taking out.

CHEESE PUDDING

2 large onions, grated or chopped fine
⅛ tsp. soda
2 tbsp. butter
5 Manischewitz Matzos
½ lb. cottage cheese
½ tsp. salt
2 eggs, beaten

Add soda to onions; fry them in butter until brown, and let cool. Crush matzos, soak in cold water for 2 minutes, drain and press out well. Now mix onions and matzos with cheese, eggs, and salt; place in greased pudding dish. Bake in hot oven (400°) until brown—about ½ hour.

Tempting KOSHER DISHES

FRENCH COFFEE CAKE

3 eggs
¾ cup sugar
¼ cup butter
¼ tsp. salt
¼ cup milk
¾ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
3 tsp. baking powder

Cream egg yolks and sugar, add melted butter, salt, and milk. Fold in the stiffly-beaten egg whites, then the cake meal, sifted with baking powder. Heat an 8-inch square cake pan, grease and flour it, and put in cake mixture. Sprinkle on top 3 tsp. sugar and ½ tsp. cinnamon mixed together. Press 6 walnut meats at intervals or sprinkle 2 tbsp. chopped nuts on top. Have oven heated to 375°, lower heat to 350°, put in cake and bake 20 minutes.

DATE CUP CAKES

¾ cup sugar
3 eggs
½ cup Manischewitz Matzo Meal
2 tsp. baking powder
1 cup dates, cut fine
1 cup chopped nuts
¼ tsp. vanilla
¼ tsp. lemon extract
¼ tsp. orange extract

Cream yolks and sugar together, add nuts, dates, and flavoring. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the meal and baking powder, which have been sifted together. Bake in a muffin pan for 45 minutes, having the oven at moderate heat. If preferred bake as one sheet and cut in squares. Serve with whipped cream.

ALMOND TORTE

5 eggs
1 cup sugar
1 cup almonds, ground without blanching
¾ cup Manischewitz Matzo Meal
1 tsp. baking powder
1 tsp. cinnamon
¼ tsp. cloves

Beat egg yolks, adding sugar gradually, until mixture is thick and lemon colored. Add almonds and dry ingredients sifted together, then fold in stiffly-beaten egg whites. Bake 1 hour in moderate oven (325°), using pan with removable bottom, or lining with waxed paper. When done, invert pan and let cake cool before removing.

INDEX

10-year calendar of Jewish Holidays—Yiddish section, Page 4
(NOTE: Use level measurements in preparing all recipes.)

Page

Appetizers

Mamouras 18
Matzo Zwiebel 7

Breads

Biscuits 11
Farfel Muffins 12
French Coffee Cake...... 5
Kanish Bread 7
Muffins 36

Cakes

Almond Nut Cake.... 7
Almond Torte 5
Apple Sauce Cake.... 12
Boston Pie 40
Chocolate Cake 7
Chocolate Wine Cake 10
Date Cup Cakes.......... 5
Date Torte 12
Feather Cake 8
Filled Cup Cakes........ 11
Honey Cake 13
Jelly Roll 6
Josephine Pie 38
Macaroon Delight 10
Molasses Walnut Cake 9
Nuss Kuchen 12
Nut Cake 40
Orange Nut Cake...... 7
Orange Torte 8
Sponge Cake No. 1.... 6
Sponge Cake No. 2.... 8
Strawberry Shortcake 38

Cheese Dishes

Baked Matzos and Cheese 38
Cheese Balls 6
Cheese Blintzes 11
Cheese Cake No. 1.... 8
Cheese Cake No. 2.... 9
Cheese Matzos 9
Cheese Pudding 6
Matzos and Cheese.... 11
Matzos and Cheese Sandwiches 10
Toasted Cheese Matzos 9

Chicken & Meat Dishes

Chicken Cutlets 33
Chicken or Meat Balls 29
Liver Pie 34
Meat Loaf 30
Stuffed Peppers 29
Sweet and Sour Meat Balls 33
Tamales 32

Chremsels and Fritters

Apple Fritters 19
Boston Chremsel 16
Chremsel No. 1.......... 17
Chremsel No. 2.......... 18
Chremsel No. 3.......... 20

Page

Corn Fritters 18
Fried Macaroons 17
Pineapple or Apple Fritters 16
Prune Frtters 17

Cookies

Almond Hills 13
Almond Macaroons.... 14
Cinnamon Sticks 14
Chocolate Macaroons 13
Cocoanut Cookies 15
Cocoanut Macaroons.. 14
Farfelroons 16
"Macaronies" 15
Nut Cookies 15
Walnut Patties 13

Candy

Honey Kisses 14

Doughnuts and Crullers

Crullers 15
Doughnuts 16

Fish

Baked Salmon 30
Baked Stuffed Fish...... 35
Fried Fish 30
Salmon Loaf 30
Salmon Sandwiches.... 29

Knoedel

Cheese Knoedel No. 1 28
Cheese Knoedel No. 2 31
Dumplings 26
Fluffy Knoedel 24
Knoedel No. 1............ 28
Knoedel No. 2............ 28
Knoedel No. 3............ 29
Matzo Knoedel No. 1 26
Matzo Knoedel No. 2 26
Potato Knoedel 31
Soup Macaroons 31
Wholewheat Knoedel.. 31

Matzo & Egg Dishes

Baked Eggs 36
Beolas 22
Matzos and Eggs 27
Matzo Dipped in Eggs 27
Matzo Meal Omelet.... 25
Matzo Omelet 25
Matzo Scrambled Eggs 25
Scrambled Matzos 27

Noodles

Mandlech 25
Matzo Meal Noodles.. 26
Noodles No. 1............ 25
Noodles No. 2............ 31

Pancakes & Waffles

Cheese Pancakes 19
Farfel Pancakes 20
Matzo Pancakes No. 1 19

Page

Matzo Pancakes No. 2 18
Pancakes 39
Potato Pancakes 20
Pumpkn Pancakes...... 21
Quick Potato Pancakes 20
Summer Squash Pancakes 20
Waffles 38

Pastry

Cheese Pie No. 1........ 10
Cheese Pie No. 2........ 17
Pie Crust 24

Puddings

Apple Pudding 24
Batter Pudding 27
Chocolate Pudding 18
Fadfel Pudding No. 1 23
Farfel Pudding No. 2 23
Matzo Kugel No. 1.... 19
Matzo Kugel No. 2.... 21
Matzo Napoleon 21
Matzo Pudding No. 1 22
Matzo Pudding No. 3 23
Matzo Pudding No. 2 24
Matzo Charlotte 23
Mock Noodle Pudding 22
Pineapple Dainty 21
Pineapple Pudding No. 1 22
Pineapple Pudding No. 2. 22
Raisin Pudding 24
Sour Cream Pudding.. 27

Vegetable Dishes

Baked Cucumbers 34
Baked Peppers and Cheese 36
Baked Spinach 32
Baked Tomatoes 33
Cauliflower (European style) 39
Eggplant Cutlets 37
Eggplant (sweet and sour) 35
Filled Pancakes 34
Fried Cauliflower 34
Fried Tomatoes 39
Potato Fritters 36
Smothered Cauliflower 32
String Bean Pancakes 32
Stuffed Green Pepper 39
Stuffed Tomato 40
Tomato Matzos 35
Vegetable Cutlets 33

Miscellaneous

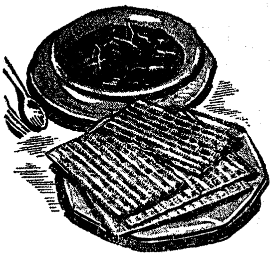
Farfel for Soups 37
Farfel Toasties 30
Macaroni Loaf 37
Matzo Meal Polenta.... 28
Matzo Stuffing 37
Onion Dumplings 36
Spiced Matzos 37

Foreword

Housewives, from every quarter of the globe where Manischewitz Matzo Products are used, have made possible this book of delicious kosher dishes. . . . They sent us the treasured recipes that have pleased their own families. . . . Each recipe was tested in our own kitchen, and only the best ones were selected for publication in this unique book. . . . Some of these recipes are old favorites. . . . Some are so distinctly new as to offer one tempting surprise after another. . . . The dishes cover every range of cookery, from many ways to prepare the ever-useful Matzo Knoedel to a delightful method of making Strawberry Shortcake. . . . While primarily intended for everyday use, most of the recipes may be used during Passover — provided that the other ingredients called for are, like Manischewitz Matzo Products, strictly kosher for Passover. . . . We trust this volume will contribute many pleasing and valuable additions to your daily menus.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

NOTE: *Use level measurements* **in preparing all recipes. Successfully gratifying results are assured if you follow the simply worded directions exactly.**



LUNCH TIME
OR
MUNCH TIME

At meal times, or between meals, treat your appetite to a rare bit of pleasure with Manischewitz Matzos—the crispiest, crunchiest, most delicious Matzo you can serve.

BEST FOR FRYING
COOKING & BAKING

Thousands of housewives have discovered what a fine ingredient Manischewitz Matzo Meal is . . . Its perfect, even texture . . . its freshness . . . its purity all combine to make it the finest.

Tempting KOSHER DISHES

PREPARED FROM WORLD FAMOUS
MANISCHEWITZ MATZO PRODUCTS

WINNERS OF
GOLD MEDAL

WORLD'S EXPOSITION
PHILADELPHIA

FIFTH EDITION

•

Choice recipes tested and approved in the Manischewitz Experimental Kitchens

•

The B. Manischewitz Co.
JERSEY CITY, N. J.
CINCINNATI, OHIO
U. S. A.

Entire Contents Copyrighted 1944
THE B. MANISCHEWITZ CO.

Printed in U. S. A.